

Blanquette de poulet au champagne



Pour 6 personnes :

- 1 poulet fermier d'1,5 kg
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- 2 échalotes
- 50 cl de champagne
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre
- sel et poivre

Peler la carotte et les échalotes. Les hacher. Couper le poulet en morceaux et les faire colorer dans une sauteuse avec le beurre. Les égoutter et les réserver. Remplacer par les échalotes et la carotte. Laisser suer 2 min en remuant. Remettre les morceaux de poulet. Saler, poivrer. Arroser de champagne. Ajouter le bouquet garni. Laisser cuire à petits bouillons 30 min.

Egoutter le poulet, l'envelopper dans du papier d'aluminium et le réserver au four à 100°C. Verser la crème fraîche dans la sauce, mélanger sans porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.

Disposer les morceaux de poulet dans un plat. Napper de sauce.