



## POULET GRAND-MÈRE.

### CONSEILS DE PRÉPARATION.



Préparation : 15 min.

Cuisson : 1h30min.

Ingrédients :

1 poulet des Landes (découpé)

Beurre : 50 grammes

2 échalotes

4 carottes rondelles

400gr champignons émincés

250gr vin blanc

½ litre fond de volaille

Accompagnements :

Dauphinois

Pomme dauphine

Vins :

Vallée du Rhône , Crozes Hermitage

Effectuer une belle coloration de vos morceaux dans un corps gras, puis réserver

Faire suer les échalotes, les carottes et champignons.

Débarrasser la garniture dans un plat

Ajouter vin blanc et fond de volaille puis monter à frémissement.

Incorporer l'ensemble des ingrédients puis laisser mijoter 35 minutes à feu doux.

Retirer les suprêmes et laisser terminer la cuisson des cuisses pendant 45 minutes

Bon appétit!!!!