

# POULET DE BRESSE A LA CREME

Par **Georges Blanc**



PREPARATION 20 MN CUISSON 50 MN

PLAT CHAMPIGNONS

662 Ajouter aux favoris

Partager

---

## INGREDIENTS (4 PERSONNES)

Ouvrir la liste d'ingrédients

---

## PREPARATION



Cette recette réservée aux abonnés premium  
vous est **exceptionnellement offerte.**

**DECOUVRIR L'ABONNEMENT PREMIUM**

## Étape 1 : Préparation des légumes et aromates

Eplucher et découper l'oignon en quartiers. Ôter le bout terreux des champignons, les laver rapidement sous l'eau et les couper en quatre. [Claquer les gousses d'ail](#) avec la lame d'un couteau.

## Étape 2 : Cuisson du poulet

Découper le poulet en morceaux : ailes, hauts-de-cuisse, pilons. Réserver les coffres pour l'étape suivante. Faire fondre le beurre dans un [sautoir](#) sur feu vif et faire dorer les morceaux côté peau. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail.

Verser la farine puis [mouiller](#) avec le vin blanc. Laisser réduire (ne pas oublier de gratter le fond et les bords du sautoir pour détacher les sucs). Incorporer la crème fraîche, mélanger puis laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes. Réserver puis [décanner](#) les morceaux de poulet. Passer la sauce au [chinois étamine](#) avant de rectifier l'assaisonnement. La porter à ébullition, la mixer et la réserver.

## Étape 3 : Finitions et dressage

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Badigeonner les coffres de beurre puis les assaisonner de sel et de poivre. Les déposer dans un plat et les enfourner pendant 20 minutes.

Lever les filets puis mettre les morceaux de poulet décanter dans une casserole et les maintenir au chaud. Dresser les morceaux de poulet dans un plat de service puis les napper de sauce. Déguster sans attendre.

**L'Académie du Goût vous recommande**