

Saveurs*Poulet fermier au Champagne et pruneaux à l'armagnac***Préparation : 30 min****Cuisson : 1 h****Ingrédients pour 6 personnes :****1 poulet fermier, 2 échalotes, 1 oignon, 30/40 g de farine ou maïzena, 300 g de champignons de Paris, 250 g de crème, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1/4 de Champagne ou Crémant d'Alsace, 1 verre à liqueur d'Armagnac, 300 g de pruneaux, sel, poivre**

Découper le poulet en morceaux et les faire revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre. Retourner fréquemment les morceaux afin de les faire dorer uniformément, sans noircir. Ajouter l'oignon émincé avec des échalotes et l'ail finement hachés, ainsi qu'un bouquet garni. Saler et poivrer modérément. Ajouter 1/4 de Champagne ou Crémant d'Alsace, non réfrigéré, couvrir l'ensemble et laisser cuire une heure, à feu réduit. Pendant ce temps, couper les champignons en morceaux si nécessaire, les faire revenir au beurre pendant quelques minutes en fonction de leur grosseur. Lorsque les morceaux de poulet sont presque cuits, délayer un peu de farine ou de maïzena dans un peu d'eau. Lorsque cette dernière est liée, intégrer les pruneaux dénoyautés ainsi qu'un peu de crème fraîche et un 1/2 verre d'Armagnac. Ajouter la préparation au poulet cuit et laisser chauffer quelques secondes.

Suggestion :

Pour donner un air de fête à la recette, glissez des lamelles de truffes sous la peau du poulet.

*Sauté de poulet fermier aux pommes***Préparation : 15 min****Cuisson : 30 min****Ingrédients pour 6 personnes :****6 filets de poulet fermier, 6 pommes Gala, 6 pommes Golden, 1 échalote, 40 g de beurre, 30 g de farine, 2 c. à soupe de crème fraîche, 1 verre de cidre, 5 cl de Calvados, sel, poivre**

Eplucher et couper les pommes en morceaux. Mettre dans une casserole avec 20 g de beurre et faire cuire 15 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, fariner les filets de poulet, les émincer grossièrement et les poêler dans la cocotte avec le restant de beurre. Saler. Lorsque les filets sont cuits, les flamber au Calvados. Réserver.

Eplucher et émincer l'échalote, la faire rissoler dans la même cocotte. Ajouter le cidre et faire réduire de moitié à feu vif. Ajouter la crème fraîche, réduire de nouveau et poivrer. Remettre les filets de poulet avec leur jus et prolonger la cuisson de 3 minutes. Servir chaud avec des pommes (Golden) épluchées et coupées en 8 rissolées dans du beurre.

Suggestion :

Pour garder une sauce onctueuse, contrôler l'acidité des pommes en rectifiant avec du cidre plus ou moins brut.