



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Poulet à la crème

Préparation : 30 min

Cuisson : 60 min

Pour 4 personnes :

- 1 poulet
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 oignons
- 250 g de champignons de Paris
- sel
- poivre
- 1 cube de bouillon de volaille
- persil
- ciboulette

Préparation

1. Coupez le poulet en six parties (2 cuisses, 2 ailes et 2 blancs).
2. Emincez les champignons et les oignons. Ciselez le persil et la ciboulette.
3. Mettez les morceaux de poulet dans une poêle et faites dorer pendant 10 minutes. Retirez du feu et réservez. Faites revenir les champignons et les oignons et ajoutez ensuite le poulet. Ajoutez un peu d'eau et le bouillon de poule. Salez et poivrez.
4. Laissez cuire pendant 1 heure à feu doux. Ajoutez la crème fraîche, le persil et la ciboulette. Faites chauffer 5 minutes.

Servez ce plat avec du chou-fleur revenu dans du beurre salé.

Bon appétit,