

# ricassée de poulette au vin rouge et champignons des bois



## Fricassée de poulette au vin rouge et champignons des bois

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 poule fermière coupée en morceaux  
400 g de cèpes  
400 g de girolles  
400 g de pleurotes  
250 g de poitrine fumée  
1 l de vin rouge corsé  
1 cuillère à soupe de farine  
2 cuillères à soupe de fond de volaille en poudre  
4 échalotes  
3 gousses d'ail  
1/2 botte de persil  
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
80 g de beurre  
sel  
poivre

### Préparation

La veille, versez le vin rouge dans un grand plat creux, salez, poivrez et ajoutez-y les morceaux de poule. Mélangez bien et laissez-les mariner au moins 12 h au réfrigérateur.

Le lendemain, épluchez et hachez les échalotes. Détaillez la poitrine fumée en lardons. Dans une petite casserole, portez 30 cl d'eau à ébullition. Délayez le fond de volaille dedans, puis réservez hors du feu.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte sur feu vif, saisissez-y les morceaux de volaille égouttés pendant 4 min. Baissez le feu, ajoutez les lardons, les échalotes, remuez et laissez cuire 3 min.

Ajoutez la farine et laissez-la légèrement colorer. Arrosez du vin rouge de la marinade. Laissez réduire pendant 15 min. Versez le fond de volaille et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure.

Pendant ce temps, lavez les champignons sous un filet d'eau froide, ôtez les bouts terreux et découpez-les en deux sans mélanger les variétés.

Pelez et hachez l'ail. Lavez et ciselez le persil. 20 min avant la fin de la cuisson de la viande, mettez à chauffer le beurre dans une sauteuse et faites-y saisir les champignons en commençant par les cèpes, puis les girolles et les pleurotes. Laissez-les revenir 10 min sur feu vif en remuant souvent. Salez-les, poivrez-les, ajoutez l'ail et le persil haché et mélangez. Ajoutez ces champignons à la fricassée de poule juste avant de servir bien chaud.

### Le bon accord vin

Notes personnelles