

Volaille à la saveur des bois

Temps de préparation : 8 mn (pour moi un peu plus)

Côté marché :

4 blancs de volaille

sel, poivre

1 cs d'huile végétale

1 oignon haché (remplacé par 1 échalote)

125 g de lard coupé en lardons

1 gousse d'ail

8 girolles coupées en 4

2 cèpes coupés en 4

4 morilles

4 pleurotes coupés en 4

4 cs de sirop d'érable

250 ml de bouillon de volaille

4 cs de vin blanc

4 cs de crème 15 %



Préparation :

Assaisonnez les blancs de volaille. Poêlez-les dans l'huile chaude. Faites-les bien colorer de chaque côté. A mi-cuisson, ajoutez l'oignon ou l'échalote, les lardons, l'ail et les champignons. Faites cuire 2 mn. Versez le sirop d'érable, le bouillon de volaille et le vin blanc. Laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème, assaisonnez et finissez la cuisson sur feu doux à couvert.

Note : J'ai utilisé 250 g de girolles fraîches que j'ai fait cuire à part. Vous trouverez facilement ces champignons en supermarchés, vous pouvez aussi utiliser des champignons congelés ou des champignons secs. Cette recette est extra !

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>