



Poulet truffé

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

4 pattes de poulet

15 - 20g de truffes en bocal

25cl de crème fraîche épaisse

10cl de Porto

Vous réservez le jus de truffe contenu dans votre bocal et vous coupez la truffe en fines lamelles. Sous la peau du poulet, vous glissez des lamelles de truffes et vous aplatissez bien pour que la peau adhère à nouveau à la chair. Vous hachez le reste de truffe.

Vous préparez la cuisson des pattes de poulet à la vapeur en mettant dans le fonds de votre récipient de l'eau et 5cl de Porto. Vous portez à ébullition et vous déposez votre panier avec les pattes de poulet. Vous couvrez et laissez cuire une 15aine de minutes.

Pour la sauce, vous mettez le reste du Porto dans une casserole que vous faites légèrement réduire. Vous ajoutez la crème fraîche et continuez à chauffer jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Vous ajoutez les morceaux de truffes, le jus de truffes et vous assaisonnez.

Vous servez à l'assiette en nappant les pattes de poulet de sauce et j'avais accompagné ce plat de riz, comme le suggérait Choupette et ce fut excellent!

<http://moussetic.canalblog.com>

