

Poulet aux girolles et au Riesling

Wok Différence®



Ingrédients :

- 3 gros blancs de poulet
- QS de girolles fraîchement ramassées

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 verres doseur de crème fleurette (180 g)
- 1 verre doseur de vin blanc + 1VD pour rincer flacon crème
- sel
- poivre 5 baies



Faire revenir les blancs de poulet sans MG de chaque côté en couvrant.
Réserver chaque blanc dans un petit plat individuel en grès au four à 100°C (four bas Samsung). Saler légèrement au sel fin de Guérande.
Faire suer les girolles, leur eau doit s'évaporer complètement.
Dresser à côté des blancs et réserver au chaud à nouveau.

Pour la sauce:

Emincer l'oignon et les échalotes. Hacher l'ail.
Dans le grand wok, faire revenir avec un filet d'huile d'olive.
Déglacer avec le verre doseur de Riesling (env. 90 ml)
Ajouter la crème et rincer le flacon avec un 2ème verre de vin blanc. Assaisonner.
Laisser réduire 5 min. Dresser sur le poulet et les girolles.
Accompagner d'un légume vert ou d'un flan de girolles comme moi.