

Cuisses de chapon au chardonnay et aux cèpes



Faire dorer les cuisses de chapon à la poêle, les mettre dans la mijoteuse avec 100 ml de chardonnay, diluer dans 5 cl d'eau du fond de volaille et ajoutez, puis mettre les petits oignons et cuire 3h High, ajoutez les cèpes 10 mn avant la fin de cuisson et maintenir au chaud

Retirer un peu de jus dans une casserole, ajoutez de la crème fraîche avec un peu de sauceline et rajoutez dans la mijoteuse

Pendant ce temps préparez les **Spätzles** et les faire revenir dans du saindoux .



Imprimer la recette