

## Poulet chasseur à ma façon, aux cèpes



Pour 4 personnes

2 à 4 cuisses de poulet selon la taille

1 oignon blanc ou rouge haché

4 gousses d'ail écrasées

1 carotte hachée

1 branche de céleri hachée

1 petite branche de romarin

5 ou 6 brindilles de thym

4 tomates moyennes très très mûres pelées épépinées coupées en dés

environ 1/2 litre de bouillon de volaille

Cèpes frais (environ 500g) coupés en lamelles épaisses

chanterelles (une barquette) coupées si elles sont trop grosses

1 bon verre de vin blanc (Noailly-Prat)

2 csoupe + 2 csoupe huile olive

persil haché pour la déco

sel et poivre

Commencer par préparer tous les légumes, peler, hacher, nettoyer, sécher, écraser...

Dans une grande sauteuse, mettre l'huile d'olive à chauffer

Y faire dorer le poulet sur toutes ses faces, saler, poivrer légèrement.

Ajouter oignon, céleri et carotte hachés, laisser fondre à feu moyen, environ 4 minutes.

Ajouter les chanterelles, laisser fondre environ 4 minutes encore

Déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer presque complètement, verser le bouillon de volaille, ajouter les tomates en dés, le romarin, la moitié du thym, couvrir et laisser mijoter 10 minutes environ.

Pendant ce temps, chauffer encore 2 csoupe d'huile d'olive dans une autre sauteuse avec la 2ème moitié de thym, et quand elle est très chaude, y jeter les cèpes pour les faire dorer sur toutes leurs faces pour qu'ils soient bien dorés mais surtout pas brûlés. Les ajouter au fur et à mesure dans la grande sauteuse au poulet. Finir ainsi la cuisson du poulet.

Quand le poulet est cuit, retirer le romarin et le thym, et servir avec des pâtes fraîches ou du riz et saupoudrer de persil haché pour la couleur.

