

Poulet aux girolles



Pour 4 personnes

4 suprêmes de poulet fermier + 2 blancs – 4 échalotes – 2 carottes – 1 œuf – 20 cl de crème – 1 selles-sur-cher- 400 g de girolles – ½ litre de bouillon de volaille – 1 verre de vin blanc sec

Inciser 4 suprêmes de poulet dans la longueur. Prélever la chair du poulet.

Faire suer les échalotes émincées et les carottes coupées en petits dés.

Préchauffer le four à 160°.

Mixer la chair d'un suprême, incorporer l'œuf, la crème le mélange échalotes carottes et le selles sur cher. Bien mixer.

Vérifier l'assaisonnement, avant de farcir les suprêmes.

Mettre au four 20 minutes à mi-cuisson, mouiller avec le bouillon de volaille.

Nettoyer et poêler les girolles. Verser le vin blanc, retirer les girolles et réduire le jus.

Crémez la sauce des suprêmes.

Versez la sauce sur les suprêmes et le jus sur les girolles.

