



Poulet à l'estragon à la crème

Ingrédients :

5 (gros)	hauts de cuisse et pilons
300 g	de champignons
200 ml	de crème
100 ml	de bouillon de poulet
1 verre	de vin blanc sec
1	oignon
2	gousses d'ail
2	cuillères à soupe d'huile d'olive
2	cuillères à soupe de beurre
1	cuillère à soupe de farine
	Estragon
	Sel et poivre pour assaisonner

Préparation :

1^{ère} étape

Saler et poivrer les pilons et les hauts de cuisse et singer. Ciseler l'ail et l'oignon, émincer les champignons et faire revenir le tout légèrement dans du beurre. Réserver.

2^{ème} étape

Faire sauter les pilons et les hauts de cuisse dans le beurre et l'huile d'olive restant, rajouter le vin blanc ainsi que le bouillon et laisser réduire de liquide de moitié.



Préparation :

3^{ème} étape

Ensuite, rajouter les champignons préalablement sautés ainsi que l'estragon, incorporer la crème et finir la cuisson à petit feu pendant 45 à 60 minutes.

Conseil :

Servir de préférence avec de la purée de pommes de terre ou des nouilles au beurre et des légumes verts.