



Poulet à la Licorne Elsass et aux champignons

Informations

Personnes : **6 personnes**
Préparation : **15 min**
Cuisson : **30 min**

Ingrédients

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de poulet
- 50 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de bière Licorne Elsass
- 30 g de morilles séchées
- 200 g de pleurotes
- 200 g de champignons de Paris bruns
- 3 c. à café de féculé de maïs
- 200 g de crème épaisse
- 3 c. à café de moutarde de Dijon
- 30 g de beurre doux
- 2 branches de thym
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

Étapes de préparation

1. Portez le bouillon de volaille à ébullition puis réhydratez-y les morilles hors du feu pendant 30 minutes. Nettoyez les champignons frais et coupez-les en lamelles épaisses. Ciselez finement l'oignon et délayez la féculé dans un peu de bière.
2. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et dorez les escalopes de poulet. Lorsqu'elles sont cuites, retirez et réservez.
3. Ajoutez l'oignon dans la sauteuse et laissez cuire 1 minutes à feu vif. Ajoutez les champignons frais et faites revenir toujours à feu vif jusqu'à ce qu'un maximum d'eau de végétation se soit évaporée. Déglacez avec la bière et grattez bien le fond de la sauteuse. Laissez réduire 2 minutes à feu vif.
4. Ajoutez dans la sauteuse, le bouillon de volaille avec les morilles, la féculé délayée, la moutarde, la crème et les branches de thym. Salez et poivrez puis laissez réduire de moitié sur feu moyen.
5. Lorsque la sauce à réduit et épaissis, remettez les escalopes de poulet à réchauffer dans la sauce. Servez bien chaud accompagné de nouilles.