



Poulet à saveur de bois

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation total : 20 min.

Ingrédients:

4 poitrines de poulet (préféablement désossées)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale

1 oignon haché

125 g. (1/4 de lb) de lard coupé en lardons

5 ml (1 c. à thé) d'ail haché

8 girolles coupées en 4

2 cèpes coupées en 4

4 morilles

4 pleurotes coupées en 4

60 ml (4 c. à soupe) de sirop d'érable

250 ml (1 tasse) de bouillon de volaille

60 ml (4 c. à soupe) vin blanc

60 ml (4 c. à soupe) de crème 15%

Sel et poivre

Instructions:

Assaisonnez les poitrines de poulet.

Poêlez-les dans l'huile végétale chaude.

Faites-les bien colorer de chaque côté.

À mi-cuisson, ajoutez l'oignon, les lardons, l'ail et l'assortiment de champignons.

Faire cuire 2 minutes.

Versez le sirop d'érable, le bouillon de volaille et le vin blanc.

Laissez réduire de moitié.

Ajoutez la crème, assaisonnez et finissez la cuisson sur un feu doux à couvert.