



Recette n° 12

## FRICASSÉE DE POULET AUX PLEUROTÉS

1 poulet coupé en morceaux,  
500 gde pleurotes,  
1 tranche de lard de poitrine fumé de 100 g,  
1 oignon,  
3 cuillères à soupe de vermouth blanc sec,  
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge,  
2 cuillères à soupe de persil ciselé,  
50 g de beurre,  
Sel et poivre.

**Pour servir :** 1 jaune d'œuf, 50 g de crème fraîche, ½ citron.

- Pelez et hachez l'oignon.
- Coupez le lard en petits dés.
- Faites dorer les morceaux de poulet dans la moitié du beurre.
- Dans une autre casserole, faites revenir l'oignon et le lard dans le restant du beurre pendant 5 min.
- Ajoutez le poulet doré et versez le vermouth et le vinaigre.
- Laissez tout le vinaigre s'évaporer.
- Ajoutez alors 4 cuillères à soupe d'eau, le poivre et le sel et laissez mijoter à feu très doux et à couvert pendant 30 min.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux.
- Ajoutez-les au poulet et laissez encore cuire 30 min à découvert.
- Préparez la sauce : jaune d'œuf + crème fraîche + le jus du ½ citron.
- Mélangez bien cette préparation à la fourchette.
- Retirez la volaille et les champignons et tenez-les au chaud.
- Liez la sauce avec la préparation, nappez-en la volaille et servez parsemé de persil ciselé.

