

Poulet forestier aux champignons (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 poulet de 2 kg coupé en 8
- 375 g de champignons sauvages parés
- 1 oignon, émincé finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe de cognac (pas mis)
- 3/4 tasse de bouillon de poulet
- 1/2 tasse de fond de veau ou de demi-glace ou de bouillon de poulet (j'ai pris demi-glace)
- 1/2 tasse de crème 35%
- 375 g de nouilles aux oeufs ou parpadelles
- Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Sur un plan de travail, retirer la peau du poulet.
3. Dans une grande poêle, faire revenir la peau de poulet à feu moyen jusqu'à l'obtention d'environ 3 c. à soupe de gras fondu. Jeter la peau. Dorer le poulet à feu vif dans le gras. Saler et poivrer. Réserver dans un plat de cuisson d'environ 12x9 po.
4. Dans la même poêle, faire revenir les champignons, l'oignon et l'ail. Ajouter de l'huile au besoin. Déglacer avec le vinaigre et le cognac. Ajouter le bouillon, le fond de veau et la crème. Porter à ébullition et verser tout autour du poulet. Cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement de l'os. (j'ai laissé au four environ 1h15-1h30). Arroser et remuer fréquemment.
5. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*.
6. Napper les pâtes de sauce et y déposer les morceaux de poulet.

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 4 à 5

Source: Ricardo, volume 5 numéro 5