

Poulet chasseur

Pour 4 personnes:

- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 14 g (1/2) oz de bolets séchés
- 4 cuisses de poulet
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 225 g (1/2 lb) de champignons blancs, coupés en quatre
- 225 g (1/2 lb) de pleurotes, émincés (j'ai opté pour des shitaké)
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à soupe de farine tout usage non blanchie
- 1/2 tasse de vin blanc sec (important)
- 1 petite tomate, épépinée et coupées en dés
- 1 c. à thé d'estragon frais, ciselé

Dans une petite casserole, porter le bouillon à ébullition. Retirer du feu. Ajouter les bolets séchés et laisser reposer 15 minutes pour réhydrater les champignons. Égoutter. Réserver le bouillon et les champignons séparément.

Entre-temps, retirer la peau des cuisses de poulet. À l'aide d'un couteau, couper les cuisses en deux, en séparant les hauts de cuisses et les pilons.

Dans une grande cocotte, à feu moyen-élevé, dorer le poulet dans l'huile de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver dans un bol. Déglacer la cocotte avec 1/4 tasse du bouillon en raclant le fond à la cuillère de bois. Verser sur le poulet.

Dans la même cocotte à feu moyen-élevé, dorer les champignons frais dans le beurre. Ajouter les champignons réhydratés, l'oignon et l'ail. Poursuivre la cuisson 2 minutes. Saupoudrer de la farine et bien enrober. Déglacer avec le vin, réduire de moitié en remuant délicatement à l'aide d'un fouet. Ajouter le reste du bouillon, la tomate et le poulet réservé. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 1 heure à feu doux.

Retirer le couvercle, puis laisser réduire la sauce 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle nappe le dos d'une cuillère. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter l'estragon et servir avec des pâtes au beurre, si désiré.

(Source: Kat - Douceurs au palais, Ricardo - volume 17, numéro 2)