

# VOLAILE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON ET À LA CRÈME



S A L  
S U S



# VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON ET À LA CRÈME

## RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

### INGRÉDIENTS

#### Pour la volaille

- 6 hauts de cuisses de volaille désossés, avec peau
- Fleur de sel, poivre du moulin
- 30 g d'huile neutre
- 1 branche de thym

#### Pour la sauce forestière

- 25 cl de fonds de volaille **SALSUS**
- 300 g de champignons de saison
- 2 échalotes ciselées
- 20 cl de crème fraîche épaisse ou liquide entière
- 20 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec (facultatif)
- Persil plat haché

### PRÉPARATION

#### 1. Cuisson de la volaille

- Assaisonner les hauts de cuisses.
- Les faire dorer côté peau dans une poêle chaude avec l'huile et le thym, à feu moyen.
- Retourner, couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux 15 à 20 minutes selon la taille. Réserver au chaud.

#### 2. Sauce Forestière

- Dans la même poêle, faire suer les échalotes dans le beurre.
- Ajouter les champignons émincés, faire sauter jusqu'à légère coloration.
- Déglacer au vin blanc si utilisé, réduire.
- Ajouter le bouillon corsé de volaille, laisser réduire légèrement.
- Incorporer la crème. Laisser mijoter à consistance nappante.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter le persil haché en fin de cuisson.

### DRESSAGE

- Déposer les hauts de cuisses sur une assiette chaude, napper généreusement de sauce Forestière.
- Ajouter les champignons de saison en garniture.



### Astuce du Chef

*Pour apporter plus de gourmandise au plat, ajoutez de la poitrine de porc fumé.*

*Si vous avez opté pour un déglçage au vin, préférez du vin jaune pour intensifier les saveurs.*