

BLANC DE POULET AUX CHAMPIGNONS AVEC SON FENOUIL LARDE

Pour 2 personnes

2 Blancs de poulet ou escalopes
450 gr de champignons de Paris
(Pieds et morceaux)
50 cl de Vin blanc « Domaine de Toasc »
(Vin blanc de Bellet)
3 Echalotes
2 Bouillons cubes de bœuf
½ L de crème fraîche entière
1 petit bouquet garni : thym, laurier, romarin
Poivre noir
2 noix de beurre doux

Dans une terrine allonger les blancs de poulet. Assaisonner de poivre noir, rajouter les 3 échalotes ciselées. Arroser de vin blanc du « Domaine de Toasc » et réserver au frais toute la nuit.

Le lendemain égoutter les blancs de poulet. Les faire dorer dans une sauteuse avec les noix de beurre doux. Une fois dorés, les retirer de la sauteuse et réserver sous cloche.

Dans la même sauteuse, faire griller les champignons de Paris. Rajouter la marinade et le bouquet garni. Laisser réduire à feu moyen. Retirer le bouquet garni. Rajouter les bouillons cubes et la crème fraîche à feu doux, 10 mn. Allonger les blancs de poulets. Arroser de crème et laisser mijoter pendant 5 mn.

Dans une casserole avec l'eau en ébullition, déposer 3 fenouils pendant 10 mn. Les sortir et les égoutter. Rafraichir à l'eau bien froide. Les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les poivrer et les enrubanner de lard salé. Les ficeler et faire dorer 3 mn à la poêle. Servir 3 ½ fenouils et le blanc de poulet nappés de crème champignon.

