

Poulet aux pleurotes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (6 personnes) : 1 poulet d'1,5 kg coupé en morceaux (ou 1 kg d'escalopes de poulet), 500 g de pleurotes, 3 gousses d'ail, 2 oignons moyens, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 5 cl de whisky (facultatif), 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 25 cl de fond de volaille (1 cuillère à soupe de fond déshydraté + 25 cl d'eau), sel, poivre

Préparation : Emincer les oignons et écraser l'ail en purée. Couper grossièrement les pleurotes.

Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis les retirer et réserver dans une assiette. Jeter l'excédent de gras.

Dans la même cocotte, faire revenir les oignons 2 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter l'ail.

Déglacer avec le whisky en remuant 2 minutes. Ajouter les morceaux de poulet, les pleurotes, le laurier et le thym. Mouiller avec le fond de volaille et ajouter 1 cuillère à soupe de miel. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.