

CHAMPAGNE



Pascal Benoist

POULET AU CHAMPAGNE

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 20 minutes environ
Cuisson : 1 heure



INGREDIENTS :

- . 1 poulet de 1.2 kg coupé en morceaux
- . 500 grammes de champignons de Paris
- . 1/4 de bouteille de Champagne
- . 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- . 2 cl de Cognac
- . 1 cuillère à soupe de moutarde
- . 2 oignons
- . quelques feuilles d'estragon
- . 1 cuillère à soupe de farine

Saler, poivrer et faire revenir les morceaux de poulet. Une fois dorés, ajouter les oignons, mettre la farine et mouiller avec le Champagne.

Couvrir et laisser cuire 30 minutes en remuant de temps en temps. Dans un bol mélanger le Cognac, la moutarde et la crème fraîche.

Incorporer au bout de 30 minutes dans la cocotte, mettre ensuite les champignons et cuire encore 30 minutes.

Servir avec des pommes de terre sautées ou avec un gratin dauphinois.



Les Riceys

www.champagne-pascal-benoist.fr

15, rue Gaston Cheq ou 10, route de Gyé - 10340 LES RICEYS
Tél. 03 25 29 10 70 - Port. 06 45 60 56 73 - Fax 03 25 29 12 63
pascal.benoist2@wanadoo.fr