

# Poulet au champagne

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 1 h 30

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 poulet fermier
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 litre de Champagne
- ✓ 20 cl de crème fraîche
- ✓ 800 g de champignons de Paris frais
  - ✓ Estragon frais
- ✓ 1 cuil à soupe bombée de moutarde
  - ✓ Sel / Poivre
- ✓ Pommes de terre sous vide

## Préparation : *Recettes de Caline*

Découpez le poulet en morceaux.

Versez l'huile d'olive dans une cocotte et y faire dorer les morceaux de poulet.  
Réservez-les sur une assiette.

Nettoyez la cocotte, puis y versez la bouteille de champagne et mettre à chauffer et y déposer les morceaux de viande, couvrir et laissez cuire 1 h 30 en retournant les morceaux de poulet de temps en temps.

### Préparation de la sauce :

Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec la moutarde, ajouter l'estragon finement coupé, salez, poivrez.

30 min avant la fin de cuisson de la viande, ajoutez la sauce, les champignons que vous aurez épluchez et coupez en 4 au préalable et les pommes de terre que vous aurez rincé au préalable.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**