

# Champagne Etienne Lefèvre

Recette facile et traditionnelle

## Le Poulet Champenois

Pour 4 à 6 personnes

Niveau de difficulté : facile

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1h05



Il faut : - 1 poulet de 1,200 kg découpé en 12 morceaux

- 500 g de champignons

- 1/4 de bouteilles de Champagne LEFEVRE Carte Blanche Brut

- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

- 1 cuillerée à soupe de cognac ou de marc de champagne

- 1 cuillerée à café de moutarde de la Marne

- 1/2 cuillerée à café de maïzena

- 2 échalotes

- 5 ou 6 feuilles d'estragon

### PREPARATION :

- **Saler et poivrer** les morceaux de poulet revenus dans une sauteuse.

- Ajouter **échalotes et estragon** et mouiller avec le champagne LEFEVRE.

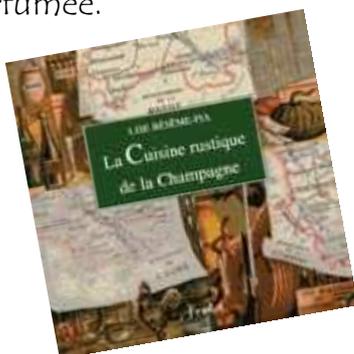
- Couvrir et cuire 30 minutes en tournant de temps en temps.

- Mélanger dans un bol **alcool, moutarde, crème et maïzena**.

- Au bout des 30 minutes, ajouter les **champignons** et laisser cuire 5 minutes.

- Ajouter le contenu du bol. Cuire encore 30 minutes.

- Au bout de ce temps, le poulet est enrobé d'une sauce courte, onctueuse et parfumée.



Recette tiré de « La Cuisine rustique de la Champagne »

De Lise Bèsème-Pia aux éditions Dominique Fradet