

## Poulet aux abricots et aux champignons parfumés

Pour 4 personnes.

1 poulet reine de 1 kg 250 environ, 30 g de beurre, 2 c à soupe d'huile.

400 g d'abricots secs.

2 paquets de champignons parfumés, cinq-épices chinoises (les deux en vente dans les épiceries exotiques), sel, poivre.

1 c à café de sucre roux (cassonade).

1 c à soupe d'alcool de rose ou de cognac.

La veille laver les abricots et les laisser tremper toute la nuit.

Le lendemain, faire gonfler les champignons pendant 10 minutes dans de l'eau tiède. Mettre le poulet à dorer avec l'huile et le beurre dans une grande cocotte. Saupoudrer d'une bonne pincée d'épices chinoises, ajouter les abricots et les champignons égouttés, saler, poivrer. Mouiller d'un peu de l'eau de trempage des abricots et ajouter le sucre et l'alcool. Laisser cuire à feu modéré pendant 1 heure environ.

Servir le poulet entouré des abricots et des champignons. Présenter la sauce à part.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.