

Poulet aux cèpes Frantisek

(recette tchèque)

Préparation: 10 minutes, cuisson: 1 heure.

Pour 4 personnes.

1 poulet de 1 kg 250; 100 g de beurre; 6 gros cèpes; 4 échalotes; 2 brins de persil; 1 c à soupe d'huile; 2 petits pots de yaourt; 1 c à café de sel; poivre.

Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du poulet.

Faire chauffer la moitié du beurre dans une grande cocotte; dès qu'il cesse de mousser, y poser le poulet; le faire revenir (dorer) de tous les côtés pendant 10 minutes.

Couvrir la cocotte et laisser cuire pendant 45 minutes à feu doux.

Vingt minutes avant la fin de la cuisson du poulet, bien essuyer les cèpes et en couper la base; laver le persil; éplucher les échalotes; les hacher avec le persil; couper les cèpes en tranches.

Faire chauffer le reste du beurre et l'huile dans une casserole; y faire revenir le hachis échalotes-persil, puis ajouter les cèpes; saler et poivrer; laisser cuire 15 minutes, en remuant de temps en temps.

Ajouter ensuite les yaourts à la préparation précédente; remuer; laisser chauffer sur feu doux.

Verser le mélange autour du poulet; laisser cuire 5 minutes sans faire bouillir; servir aussitôt.



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.