

Poulette aux champignons

Pour 4 personnes.

1 jeune poulette, 2 tomates, 200 g de champignons, 1 verre de bouillon, 1 verre de vin blanc, beurre, persil, sel, poivre.

Découper la poulette en 4 morceaux que l'on fera dorer dans du beurre, à la casserole. Y ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en tranches, puis les champignons pelés.

Faire dorer le tout pendant 12 minutes puis mouiller avec 1 verre de bouillon et 1 verre de vin blanc. Saler, poivrer, couvrir et faire mijoter pendant 15 à 20 minutes.

Dresser les morceaux sur un plat chaud, réduire la cuisson et la verser dans le plat. Saupoudrer de persil haché.

Accompagner de pommes paille.

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.