



Poulet sauté à la sauce au vin et champignons

(4 portions)

1	poulet de 2 kg (3½ lb) sans peau, coupé en 6	1
15 ml	huile d'olive	1 c. à s.
30 ml	beurre	2 c. à s.
12	échalotes sèches, épluchées	12
250 g	champignons frais, en 2	½ lb
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
15 ml	basilic frais haché	1 c. à s.
30 ml	farine	2 c. à s.
250 ml	vin blanc sec	1 tasse
125 ml	bouillon de poulet, chaud	½ tasse
	sel et poivre	

1. Saler et poivrer le poulet. Le faire revenir dans l'huile d'olive et le beurre chauds, puis le faire cuire à feu doux avec les échalotes pendant 18 minutes, en le retournant 2 à 3 fois pendant la cuisson.

2. Retirer les poitrines de la poêle et réserver.

3. Au reste du poulet, dans la poêle, ajouter les champignons, le persil et le basilic; faire cuire 4 minutes, à feu moyen.

4. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Mouiller avec le vin et le bouillon de poulet; bien mélanger. Faire cuire 6 minutes, à feu doux.

5. Remettre le poulet réservé dans la poêle et laisser mijoter de 3 à 4 minutes, à feu doux.