

Cuisses de poulet à la bourguignonne

Cuisses de poulet
Bourgogne
Champignons
Persil
Thym

Pour 4 personnes:

Saler, poivrer et fariner 4 cuisses de poulet, les saisir dans 20 g de beurre à rôtir, puis les sortir. Dorer 1 c. à soupe d'échalotes hachées dans le fond de cuisson. Déglacer avec 1/2 dl de bourgogne et 2 dl de bouillon de poule. Remettre la viande, porter à ébullition, transvaser dans une cocotte et cuire 12 à 15 mn au four à 250°C. Sortir la viande et l'entreposer au chaud. Réduire la sauce de 1/3, incorporer 20 g de beurre et assaisonner. Etuver 300 g de champignons escalopés dans 20 g de beurre et en garnir la viande nappée de sauce. Parsemer de 1 c. à café de persil haché et d'une pincée de thym.