

Fricassée de poulet

Faites découper votre poulet cru et jetez-en les morceaux dans du beurre chaud. Ils doivent raidir mais ne pas dorer, il faut donc aller vite! Saupoudrez-les ensuite d'un peu de farine, remuez-les et dès que celle-ci sera absorbée, salez, poivrez, ajoutez un soupçon de muscade râpée mélangée avec moins que rien de poivre de Cayenne. Mouillez avec du bouillon chaud ou, à défaut, avec de l'eau chaude coupée de vin blanc. Il vous faut obtenir une sauce un peu longue, pas épaisse, mais moelleuse, dans laquelle vous ajouterez une poignée de petits oignons pelés et blanchis pendant 20 minutes, ainsi que des champignons de Paris ou même des morilles séchées que vous aurez fait tremper dans de l'eau chaude pendant une heure, les uns et les autres de ces champignons devant, avant d'être joints à la susdite sauce, être doucement étuvés au beurre. Laissez maintenant mijoter le tout doucement. Le poulet doit être cuit au bout d'une quarantaine de minutes. Terminez en ajoutant à votre sauce un peu de jus de citron et vérifiez l'assaisonnement.