

## Poulet à la jurassienne

1 beau poulet - 12 petits oignons -  
50 g de beurre - 2 jaunes d'œuf - 1 dl  
de crème fraîche épaisse - 1 verre et  
demi de vin blanc - sel, poivre.

Découper le poulet en morceaux et  
le faire revenir dans le beurre avec les  
oignons. Saupoudrer le tout d'un peu  
de farine et mouiller avec le vin blanc.  
Saler et poivrer. Laisser cuire douce-  
ment à découvert pendant 40 minutes.  
Pendant ce temps, délayer dans un bol  
la crème et les jaunes d'œufs. Dès que  
le poulet est tendre, disposer les mor-  
ceaux et les oignons dans un plat  
chaud. Verser la liaison dans le jus de  
cuisson. Chauffer sans laisser cuire et  
napper le poulet de cette sauce onc-  
tueuse. Servir sans attendre.