

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 2/3 personnes  
Temps de préparation 30 minutes  
Temps de cuisson 60 minutes

Faites chauffer le beurre dans une cocotte, et faites-y dorer les blancs de poulet.  
Retirez-les et mettez-les de côté.  
Mettez les oignons émincés, la gousse d'ail écrasée, et faites légèrement dorer.  
Saupoudrez de farine et laissez cuire 30 secondes, sans cesser de tourner.  
Incorporez peu à peu le vin, le fond de veau, ajoutez les blancs de poulet, le bouquet garni, salez et poivrez (pas trop de sel).  
Portez à ébullition, puis couvrez et baissez le feu.  
Laissez mijoter 40 minutes.  
Faites revenir les lardons, dans une poêle antiadhésive, sans ajout de matière grasse, réservez.  
Faites de même avec les champignons en ajoutant un peu de beurre dans la poêle, réservez.  
Après 40 minutes de cuisson, ajoutez les ingrédients réservés dans la cocotte, et laissez mijoter à nouveau, 20 minutes.  
Retirez le bouquet garni.  
Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.  
Servez bien chaud.  
Servir ce plat avec des tagliatelles fraîches.

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

J'ai préparé cette recette la veille, c'est encore meilleur.

Vous pouvez également faire cette recette avec un vin de Bourgogne ou un vin de Cahors selon vos goûts.

Servir avec des tagliatelles, mais aussi avec des pommes de terre vapeur, de la purée maison, des frites, du riz ou tous autres légumes.

A la place des blancs de poulet, on peut prendre des cuisses de poulet ou les 2.

Bon appétit!

1 commentaire

Ajouter un commentaire



### BLANCS DE POULET FACON COQ

### AU VIN



### Ingrédients

2 blancs de poulet de  
150/200 g pièce  
2 oignons moyens  
émincés  
1 gousse d'ail écrasée  
100 g de lardons  
150 g de champignons  
de Paris  
nettoyés et émincés  
40 cl de vin rouge  
(Côtes du Rhône)  
10 cl de fond de veau  
1 bouquet garni  
(persil/thym/laurier)  
1 cuillerées à soupe  
de farine  
30 g de beurre  
sel/poivre



