

**SPECIALE  
BERRYADES 2015**

## La Poule Noire du Berry



A

Jean-Pierre

Michaud

### *Recette à la crème et aux champignons*

*de Catherine Lasne*

#### Ingrédients :

- Un poulet « Noir du Berry »
- 500 g de champignons
- 25 g de beurre
- 4 échalotes

- 1 petit bouquet de thym
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de bouillon
- 500 g de crème fraîche

*Faire fondre le beurre dans la cocotte et faire colorer les morceaux poulet.*

*Ajouter les échalotes épluchées et coupées en quatre, le thym et les champignons. Saler et poivrer.*

*Déglacer avec le vin blanc, ajouter le bouillon et couvrir la cocotte.*

*Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure 15.*

*Ajouter la crème épaisse et vérifier l'assaisonnement.*

*Déguster accompagné d'un vin de Chateaufort rouge*