POULET A LA CREME

Découper la volaille en morceaux.

Dans une poêle, mettre un bon morceau de beurre avec les deux oignons.

Colorer les morceaux de poulet, puis les saupoudrer de farine.

Laisser blondir les morceaux de poulet sans cesser de remuer.

Mouiller de 50 cl de vin blanc.

Mélanger le tout et laisser cuire à feu doux 30 min environ avec un couvercle.

Au moment de servir, la cuisson étant réduite, ajouter la crème.

Dresser dans un plat les morceaux de poulet, passer la sauce au chinois avant de la verser sur la volaille.

Enjoy your meal !!

LES RECETTES DU CONFINEMENT

Pour 4 pers.

- 1 poulet de Bresse de 1,8 kg
- 50 g de beurre
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl de crème fleurette
- 50 g de farine
- Fond de volaille
- 2 oignons
- Thym
- Sel et poivre

Recette d'ARLETTE HUGON
une vraie mère lyonnaise d'adoption ayant débuté en 1968 dans une brasserie et atteint le sommet avec la reprise du bouchon en 1985,
alors l'un des plus typiques bouchons lyonnais.

WWW.SPPB.EU