

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FRICASSÉE DE CHAPON AU PINOT GRIS

Pour 10 personnes :

1 chapon de 3kgs environ - 5 échalotes - 1 bouteille de pinot gris - 500g champignons de Paris - 50cl crème liquide entière - Sel - poivre - noix de muscade moulue - farine - huile de pépins de raisin -

Couper en morceaux le chapon, le dégraisser si besoin est. Les saler, les poivrer et les fariner.

Dans une grande cocotte en fonte faire revenir à feu doux dans l'huile de pépins de raisin les échalotes émincés, ajouter les morceaux de chapon, les faire dorer. Verser le vin, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.

Nettoyer les champignons en ôtant les queues, les couper en 4. Les ajouter dans la cocotte et verser la crème. Saler, poivrer, muscader. Couvrir et laisser mijoter 1h30. Ôter le couvercle, faire réduire la sauce.

Servir avec des spaetzles poêlés.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr