

POULARDE à la crème

- 1 poularde
- 1 bouquet garni
- 2 verres de lait
- 80 g de beurre
- 50 cl de crème fraîche
- 4 oignons
- 300 g de champignons de paris
- 2 jaunes d'œufs sel & poivre
- 2 cuil. A soupe farine

Lavez les champignons et coupez les plus gros en morceaux. Dans une cocotte, avec la moitié du beurre fondu, faites revenir 10 mn votre poularde à feu doux, en la retournant fréquemment et la faisant juste se colorer. Salez, poivrez, incorporez les oignons hachés et poursuivez la cuisson 15 mn en retournant souvent. Ajouter les champignons, laissez les perdre un peu de leur eau et faites cuire 1 heure à couvert.

Dans une casserole, à feu doux, mélangez le reste de beurre avec la farine, le lait et la crème fraîche. Assaisonnez et laissez cuire 10/12 mn avec le bouquet garni. Remuez et allongez de lait, si nécessaire, de façon à obtenir une sauce fluide.

Préchauffez votre four à 240°. Filtrez le jus de la poularde et mélangez le avec la crème au lait, versez dans un bol contenant les jaunes d'œufs et fouettez. Salez & poivrez. Dans un plat à four, nappez la poularde d'une moitié de la sauce ; enfournez 6/7 mn et servez bien chaud avec le reste de sauce à part.

POULARDE ISABELLE

- 75 g de beurre 5 cl cognac
- 2 échalotes 150 g lard
- 1 dl bouillon corsé
- 200 g morilles
- 400 g crème fraîche
- 30 g de raifort
- Sel & poivre

Faites dorer la poularde dans 50 g de beurre avec les échalotes hachées. Flambez au cognac, assaisonnez et mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 1h 30 mn à couvert. Réservez la poularde. Ajoutez la crème et le raifort dans la cocotte. Remettez la poularde. Poursuivez la cuisson 30 mn. Vérifiez l'assaisonnement. Ajouter les morilles et le lard émincés et sautés dans le beurre restant.

Dressez la poularde sur le plat de service, nappez de sauce et servir.