

POULET AU PLEUROTE



MOYEN - **PREPARATION** : 30 MIN – **CUISSON** : 30 MIN

INGREDIENTS : 1/2 poulet d'1,5 kg coupé en morceaux/250 g de pleurote lavées/1.5 gousse d'ail/1 oignon moyens/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/1/2 cuillère à soupe de miel/1/2 branche de thym/1/2 feuille de laurier/12.5 cl de fond de volaille/Poivre/Sel.

PREPARATION (POUR 3 PERSONNES) :

Emincer les oignons et écraser l'ail en purée.

Retirer les parties dures des pleurotes.

Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis les retirer et réserver dans une assiette. Jeter l'excédent de gras.

Dans la même cocotte, faire revenir les oignons 2 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter l'ail.

Déglacer avec le whisky en remuant 2 minutes.

Ajouter les morceaux de poulet, les pleurotes, le laurier et le thym.

Mouiller avec le fond de volaille et ajouter 1 cuillère à soupe de miel.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.

BONNE DÉGUSTATION !