

POULET A LA NORMANDE

Recette proposée par Marcel Matussi



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 4 beaux hauts de cuisse de poulet - 125 g de champignons de Paris - 1 échalote - 2 gousses d'ail - 5 cl de calvados - 15 cl de crème fraîche - 25 g de beurre - 75 g de mascarpone - 1/2 berlingot de marmite fond de veau

1. Éplucher l'échalote, l'ail et le dégermer. Laver les champignons, les couper en quartiers réguliers. Dans la cuve, mettre l'ail et l'échalote, lancez le programme EXPERT / 15 sec / vitesse 13.
2. Rabattre les bords, ajouter le beurre, les champignons et cuire sans bouchon en programme EXPERT / vitesse 1A / 10 minutes / 110 °C.
3. Lorsque l'eau de constitution est évaporée, ajouter le cognac puis la crème, le mascarpone et l'assaisonnement. En fonction MIJOTAGE à 100 °C donner une bonne ébullition.
4. Ajouter les hauts de cuisse de poulet et, toujours en MIJOTAGE, laisser cuire 35 minutes.
5. Vérifier l'assaisonnement et servir avec, par exemple, des pommes fruits sautées au beurre et du riz créole.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matussi