



DOMINIQUE & BEATRICE HARDY
VITICULTEURS

Les recettes du Domaine

Poulet A la Nantaise

Ingrédients : pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes

2 dl de Muscadet sur Lie
1 Poulet fermier de 1,5 kg
4 échalotes
100 g de champignons
1 dl de crème fraîche
100 g de beurre
12 petits oignons blancs

Préparation :

Couper le poulet en 4 et le faire colorer dans une casserole avec un peu d'huile et du beurre. Ajouter les petits oignons et les échalotes, cuire 1 minute.

Verser le Muscadet sur Lie et faire cuire à couvert, après avoir légèrement salé et poivré, 25 à 30 minutes.

Faire sauter au beurre, dans une poêle, les champignons et les faire ajouter (il ne doit plus rester beaucoup de Muscadet sur Lie).

Réduire après avoir retiré le poulet et la garniture puis ajouter la crème.

Réduire comme un sirop, ajouter le beurre restant.

Vérifier l'assaisonnement.

Conseil du sommelier : Un Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie charpenté, est recommandé pour soutenir cette sauce onctueuse.

Tradition Fût de Chêne.2014