



Recette n° 11

## LE POULET SAUTÉ « MARENGO » AUX PLEUROTÉS

1 poulet de 1 kg 200,  
150 g d'oignons à confire,  
250 g de pleurotes,  
½ L de tomates pelées,  
1 cuillère à soupe de farine,  
1 dL de vin blanc sec,  
½ dL de crème,  
Sel et poivre.

- Cuisez le poulet au four, bien assaisonné de sel et de poivre à l'intérieur.
- À mi-cuisson, ajoutez les oignons à confire et les pleurotes en morceaux.
- Quand le poulet est cuit ( $\pm$  45 min), sortez-le de la casserole, enlevez l'excès de graisse, ajoutez les tomates, le vin blanc et la crème.
- Laissez cuire 15 min, servez avec des croquettes ou une petite purée.

