

# **Poulet au Champagne et à l'estragon**

Temps de préparation : 90 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 poulet fermier pour 4
- 1 litre de Champagne
- 20 cl de crème fraîche
- 1 kg de champignons rosés
- estragon frais
- 1 cuillère à soupe bombée de moutarde ancienne
- sel et poivre

## **Préparation de la recette :**

Verser le champagne dans une cocotte.

Découper le poulet et le faire cuire exclusivement dans le champagne (saler, poivrer).

## **Préparer la sauce :**

Mélanger la crème fraîche avec la moutarde ancienne, en ajoutant l'estragon finement coupé (saler, poivrer).

Ajouter les champignons rosés (de préférence) une demi-heure avant la fin de la cuisson, il faut qu'ils soient fermes. Lorsque le tout est cuit, rajouter la sauce dans le plat, en enlevant l'éventuel surplus de champagne.

Servir accompagné de riz