

# Le poulet à la crème de Marie-Claire

## Ingrédients

- 1 gros poulet fermier de Véronique et Rémi
- 2/3 d'une bouteille de vin blanc sec
- 50 cl de crème entière liquide
- Beurre
- Quelques gousses d'ail en chemise
- 2 jaunes d'œufs
- Le jus d'un ½ citron

## Préparation

Découper le poulet en 8 morceaux, les saler, les faire colorer légèrement et régulièrement au beurre dans une large sauteuse.

Ne pas chevaucher les morceaux, et cuire doucement.

Ajouter une échalote, hacher les gousses d'ail et verser 1/3 du vin.

Couvrir 10 à 15 minutes.

Découvrir et laisser réduire la sauce de moitié.

Ajouter un autre tiers de vin.

Laisser découvert et réduire à nouveau de moitié.

Verser le dernier tier.

Après réduction, ajouter la crème en trois fois de la même façon que le vin.

Couvrir et laisser reposer hors du feu.

Je vous conseille de faire cette cuisson la veille de la dégustation.

Réchauffer le poulet. Poivrer et saler si besoin.

Mettre deux jaunes d'œufs dans la crème épaisse, un peu de citron et lier à la sauce sans remonter à ébullition.

Servir avec un riz étuvé au bouillon de poule.