

Mijoté de Volaille à La crème

4 Personnes

8 suprêmes de volaille.

400 gr de champignons de Paris.

2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 bouquet d'origan, 10cl de crème légère, 20 cl de fond de veau, 10 cl de vin blanc, 1 c.à soupe bombée de maïzena, 1 c.à soupe de concentré de tomates, sel et poivre.

Pelez et émincez les oignons.

Faites-les suer dans une poêle avec un peu d'eau.

Ajoutez les suprêmes de volaille et faites griller des deux côtés à feu vif.

Coupez les champignons en lamelles épaisses .

Pelez et hachez l'ail.

Faites sauter les champignons dans une poêle à sec sur feu vif 5 minutes.

Salez, poivrez, ajoutez l'ail, mélangez et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Fouettez la maïzena dans un peu de fond de veau. Chauffez le fond de veau restant avec le vin blanc, la crème et le concentré de tomates dans une sauteuse.

Ajoutez les suprêmes de volaille.

Laissez réduire 5 minutes et ajoutez les champignons et le fond de veau additionné de la Maïzena.

Poursuivez la cuisson sur feu doux jusqu'à épaississement.

Décorez d'origan au moment de servir.

Dans une casserole mettre 100 gr de sucre, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, la rhubarbe. Cuire sur feu doux pendant 10mn.

Ajoutez les framboises, ou fraises, mélangez et poursuivre la cuisson pendant 3mn.

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre restant et la poudre d'amande, ajoutez le beurre mou coupé en dés et sablez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir des miettes de pâte.

Déposez les fruits dans les ramequins puis couvrez-les de pâte à crumble.

Enfournez pour 20 min.

Dégustez tiède avec une cuillère de crème fraîche ou une chantilly maison.