

Poulet tressé façon Claudine

*Deux des spécialités de Challans sont le poulet et le canard.
Voici une recette originale dans sa présentation et facile.*

Ingrédients

/ pour 8/9 personnes - 3 poulets tressés :
6 filets de poulet
500 g de champignons de Paris
50 cl de crème fraîche entière et fluide
1 petit verre de porto
Gros sel aromatisé d'herbes provençales
Poivre – piment d'Espelette
3 rouleaux de pâte feuilletée
/ Temps Total
40 mn avec le repos

Préparation

Le matin ou la veille
Couper le poulet en petits morceaux
Couper les champignons en quartiers
Dans un faitout mettre ensemble sans matière grasse la crème fraîche, le porto, le poulet et les champignons coupés.
Assaisonner de sel, poivre et piment.
Couvrir et cuire à feu doux 20 mn
Laisser refroidir et mettre au frais
Avant le repas
Egoutter le poulet avec les champignons et conserver la sauce
Dérouler les 3 pâtes feuilletées
Inciser sur chacune des bandes horizontales de 10 cm sur les 2 cotés en conservant le centre pour y déposer le poulet et les champignons
Natter les côtés les uns avec les autres en recouvrant le poulet
Cuire à la couleur, soit environ 15 minutes à 200/230 degrés. La pâte doit être croustillante.
Réchauffer la sauce
Déguster chaud dès la sortie du four en coupant des parts que chacun recouvrira de sauce au porto

Bon appétit !