

Poulet, sauce moutarde

Pour 4 personnes :

- 1 poulet de 1,2 kg en morceaux
- 50 g de beurre
- 15 cl de vin blanc sec
- quelques brindilles de thym
- 1 CS d'estragon haché
- 2 CS de moutarde forte
- 4 CS de crème fraîche
- Sel, poivre
-



1. Dans une sauteuse, chauffez le beurre à feu moyen. Faites dorer les morceaux de poulet 5 minutes en les retournant.
2. Ajoutez le vin, le thym, l'estragon, du sel et du poivre. Couvrez et laissez cuire 30 minutes.
3. Retirez les morceaux de poulet de la sauteuse, dressez-les sur le plat de service et tenez au chaud.
4. Dégraissez le jus de cuisson, ajoutez la moutarde dans la sauteuse et liez en remuant. Versez la crème fraîche et mélangez de nouveau en veillant à retirer la sauteuse du feu avant l'ébullition.
5. Versez la sauce sur le poulet et servez.