

Poulet en Croûte

pour 6 personnes

1 gros poulet coupé en morceaux (ou 6 grandes cuisses ou 6 filets)

200g de lardons

300g mélange de cèpes & champignons de paris

250 ml de crème fraîche épaisse

40-50 olives vertes dénoyautées

150 ml (i.e. 25ml/personne) de whisky

3 oignons

pâte feuilletée (à acheter toute faite en rouleau)

Mettez les oignons coupés en dés, dans une cocotte avec un peu de sel. Laissez revenir les oignons plusieurs minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à être dorés. Ajoutez les champignons et faites les cuire. Les enlever de la cocotte, et mettre les lardons et les faire dorer. Poivrez les morceaux de poulet et faites les revenir dans la cocotte. Remettre alors les lardons et les oignons, les champignons et les olives. Chauffez le whisky (30 secondes dans le micro-onde), et le verser par dessus pour flamber le tout. Couvrez et laissez cuire une heure à feu doux. Remuez après 30 minutes. Ajoutez un demi verre d'eau si ça sèche un peu.

Une fois le poulet cuit, disposez les morceaux dans un plat allant au four (style plat à lasagnes). Délayez la sauce dans la cocotte (le whisky, les lardons, les oignons, les olives et les champignons) avec la crème fraîche et une demi verre d'eau. Goûtez pour savoir si vous devez saler/poivrez ou pas et versez le tout dans le plat où se trouve le poulet.

Recouvrez de pâte feuilletée en collant bien les bords du plat, faire une petite cheminée avec un petit carton au milieu du plat pour que la vapeur s'échappe. Mettez le plat dans un four moyen/chaud pendant 20 minutes et ensuite à four très doux pendant 40 minutes (la pâte doit gonfler un peu et être bien dorée!). A servir avec du riz ou des pâtes. Bon appétit!