

# Mijoté de volaille à l'ancienne, salade de pomme de terre rattes tiède aux oignons verts

**Recette pour 4**

## Description

Tendres morceaux de poitrine de poulet et champignons de Paris cuits dans une sauce au vin blanc, crème, moutarde de Meaux et estragon

## L'astuce du chef

La moutarde de Meaux joue un rôle de liant dans cette recette permettant d'épaissir la sauce au vin blanc.

## Ingrédients

### Pour la cocotte de poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 225 Gr Champignon
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 200 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Branche(s) Estragon
- 15 Ml Moutarde de meaux
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pour la salade

- 1 Lb Pommes de terre ratte
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 75 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Vinaigre balsamique
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Prévoir avant le cours VIDÉO

Coupez les Poitrines de poulet en morceaux. Nettoyez les champignons à l'aide d'un linge humide. Émincez-les finement (lamelles)

### Avec le chef

Ciselez l'oignon rouge.  
Hachez les feuilles d'estrageon.  
Coupez l'oignon vert en biseau (les sifflets)

### Préparation de la cocotte de poulet

Dans une cocotte ou une poêle, faites chauffer un filet d'huile végétale et faites saisir les cubes de volaille à feu vif, afin d'obtenir une belle coloration dorée. Salez et poivrez. Ajoutez l'oignon et faites-

le suer quelques minutes en remuant. Ajoutez les champignons, faites-les revenir 2 minutes. Déglacez au vin blanc, laissez réduire de moitié et ajoutez la crème et la moutarde. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Ajoutez l'estragon au dernier moment.

### Préparation de la salade

Dans une casserole remplie d'eau froide et salée à 10% de son volume, plongez les pommes rattes coupées en deux.

Placez sur le feu, comptez environ 8 à 10 minutes à ébullition, piquez une pomme de terre avec la pointe d'un couteau. Assurez-vous que le couteau rentre assez facilement dans la chair, tout en gardant une certaine fermeté.

Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, ajoutez les pommes de terre bien égouttées, mélangez délicatement.

Vérifiez l'assaisonnement.

### Dressage de vos assiettes

Dans votre assiette, déposez un peu de salade de pommes de terre, puis servez le poulet dans de petites cocottes. Finalisez avec les sifflets d'oignon vert

**Bon appétit!**