



*l'art de cuisiner*

## STARK & WHYTE

### *Poulet à l'ail en sauce aux champignons à la sauge*

#### *Méthode*

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Saler et poivrer chaque morceau de poulet
3. Faire chauffer à feu moyen-vif sur la cuisinière un poêlon pouvant aller au four. S'assurer que le poêlon est suffisamment grand pour contenir les quatre poitrines de poulet. Ajouter de l'huile d'olive extra-vierge et laisser chauffer encore environ 1 minute.
4. Déposer les poitrines de poulet, peau en dessous, dans le poêlon. Il faut entendre un grésillement.
5. Cuire jusqu'à ce que la peau devienne brun doré. Retourner chaque poitrine et placer le poêlon au four.

#### *Ingrédients* (4 portions) :

4 poitrines de poulet, avec la peau

Sel de mer Stonewall Kitchen au goût

Poivre noir Stonewall Kitchen fraîchement moulu, au goût

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge

125 ml (½ tasse) de vin blanc

*(suite au verso)*

*(suite au verso)*

4 gousses d'ail, haché finement

1 échalote moyenne, hachée finement

125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet

1 bouteille de sauce à bifteck Champignons  
à la sauge Stonewall Kitchen

6. Cuire les poitrines jusqu'à ce que la température interne atteigne 70 °C (158 °F), environ 25 minutes. Retirer du four.

7. Laisser reposer le poulet sur une assiette pendant au moins 5 minutes. Vérifier de nouveau la température interne et s'assurer qu'elle ait atteint 74 °C (165 °F). Ne pas couper le poulet avant d'avoir laissé passer les 5 minutes.

8. Remettre le poêlon sur la cuisinière, à feu moyen-vif. Déglacer le poêlon avec le vin, en s'assurant de gratter le fond pour dégager les sucs de cuisson.

9. Ajouter l'échalote et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à dégager leur arôme.

10. Verser la bouteille de sauce à bifteck aux champignons à la sauge et le bouillon de poulet et porter à petite ébullition.

11. Servir cette sauce sur le poulet.

