

LES RECETTES DES CHEFS

VOLAILLE RÔTIE, CRÈME DE CHAMPIGNONS PARFUMÉE À LA BIÈRE

PAR **CHRISTIAN CHAUVEAU** ET
LES CHEFS DES **TABLES GOURMANDES DU BERRY**

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 volaille de 1,6 à 1,8kg
- 50g de beurre
- 300g de champignons
- 25cl de crème
- 100g d'échalotes
- 25cl de bière blonde 
- bouillon de volaille (à faire avec la carcasse)

Lever le blanc pour le pocher à l'étouffée.
Désosser la cuisse pour la rôtir.

Escaloper les champignons avec les échalotes puis crémier.

Escaloper le blanc et la cuisse. Dresser.

Finir la sauce aux champignons en ajoutant de la bière.
Faire réduire. Beurrer, assaisonner.

Dresser sur la viande.

