

Émincé de poulet de grain du Québec à l'estragon frais, écrasé de pommes de terre aux lardons et champignons |

Recette pour 4 personnes



Description

Une recette réconfortante aux accents de produits locaux...

Ingrédients

Pour l'écrasé de pommes de terre aux lardons et champignons

- 500 Gr Pommes de terre ratte
- 125 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Lard fumé
- 75 Gr Échalote française
- 5 Ml Ail haché
- 4 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour l'émincé de poulet à l'estragon

- 500 Gr Poitrine de poulet
- 150 Gr Oignon blanc
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 250 Ml Crème 35%
- 150 Ml Vin blanc
- 8 Branche(s) Estragon

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les poitrines de poulet en lanières et les lardons. Épluchez les pommes de terre puis coupez-les en cubes. Émincez l'oignon blanc et l'échalote. Coupez les champignons de Paris en quartier. Hachez le persil et l'estragon.

Préparation de l'écrasé de pommes de terre

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les lardons à feu vif quelques minutes. Ajoutez les champignons et l'échalote et faites-les sauter quelques minutes. Ajoutez l'ail haché.

Dans une grande casserole, déposez les pommes de terre et couvrez d'eau froide. Ajoutez une pincée de sel et portez à ébullition. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égouttez.

Dans un grand bol, écrasez les pommes de terre encore chaudes et incorporez les champignons ainsi que les lardons. Ajoutez le persil haché.

Préparation de l'émincé de poulet à l'estragon frais

Assaisonnez les lanières de poulet de sel et poivre. Dans une grande poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites-les colorer à feu vif. Réservez.

Dans la même poêle, faites revenir l'oignon blanc puis déglacez au vin blanc. Incorporez les lanières de poulet, puis ajoutez la crème et la moutarde. Portez le tout à ébullition et laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Ajoutez l'estragon au dernier moment. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Dans une assiette, présentez l'écrasé de pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce. Ajoutez l'émincé de poulet que vous napperez de sauce à l'estragon.

Bon appétit!