



Poulet grand-mère et œufs mollets à la crème d'épinards

Poulet grand-mère (pour 4 personnes)

- 1 poulet en morceaux
- 2 tranches de lard frais
- 20 oignons grelots
- 1 kg de pommes de terre rattes épluchées
- 150 g de champignons de Paris
- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 bon verre de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 1/2 botte de persil frisé
- 100 g de beurre
- 100 g de beurre clarifié
- Sel et poivre du moulin

1/ Dans une cocotte, faites fondre le beurre, coupez le lard en lardons et faites-les-dorer. Ajoutez les oignons et les champignons et faites revenir. Et réservez.

2/ Dans la même cocotte, ajoutez ensuite les morceaux de poulet et faites-les également dorer. Salez et poivrez.

3/ Coupez les pommes de terre de terre en tranches de 1/2 cm et rincez-les.

4/ Egouttez les pdt et épongez-les. Faites-les sauter à la poêle au beurre clarifié bien chaud, mais doucement pour qu'elles soient dorées et cuites à la fois.

5/ Déglacez le poulet avec le vin blanc. Ajoutez le bouquet garni et le bouillon. Couvrez et laissez mijoter 45' sur feu doux.

6/ Après 30', remettez les champignons, les lardons et les oignons dans la cocotte. Mélangez et laissez mijoter 10'.

7/ Servez parsemé de persil haché avec les pommes de terre salées.



Œufs mollets à la crème d'épinards (pour 4 personnes)

- 1 kg d'épinards
- 3 tranches de pain de seigle d'1cm d'épaisseur
- 4 oeufs bien frais
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- Beurre clarifié
- Muscade
- Vinaigre blanc
- Sel et Poivre du moulin

1/ Équeutez les épinards, lavez-les plusieurs fois à l'eau froide et égouttez-les. Essorez-les dans un torchon et réservez au réfrigérateur.

2/ Dans une sauteuse faites chauffer la crème. Ajoutez les épinards, salez légèrement, poivrez et laissez cuire +10'.

3/ Retirez la croûte des tranches de pain de seigle et à l'aide d'un emporte-pièce coupez des ronds de +-10cm de diamètre. Faites les frire dans du beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, égouttez et réservez au chaud.

4/ Cuisez les œufs mollets pendant 4 à 5' suivant la taille des œufs.

5/ Pendant de temps, passez au mixer la crème d'épinards, rectifiez l'assaisonnement, et ajoutez une pointe de muscade.

6/ Lorsque les œufs sont cuits écalez-les et réservez au chaud.

7/ Dans une assiette profonde, dressez un fond de crème d'épinards, déposez un canapé de pain et posez un œuf par-dessus, nappez de crème et servez de suite.

Regardez la recette en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_poulet-grand-mere-et-oeufs-mollets-a-la-creme-d-epinards?id=9226648&emissionId=5931