Ragoût de poulet, pancetta, champignons et crème

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

1 poulet entier (détaillé)
sel et poivre
beurre
150 grammes de pancetta (en cubes)
250 grammes de champignons
2 gousses d'ail (émincées)
1 verre de vin blanc
1 petit bocal de fond de volaille
2 décilitres de crème
4 cuillères à soupe ciboulette (ciselées - ou persil plat)

Méthode de préparation

1. **Salez et poivrez bien tous les morceaux de poulet.**
2. **Mettez une grande cocotte (avec couvercle) sur le feu. Laissez fondre le beurre et faites joliment dorer tous les morceaux de poulet. Retirez d'abord les blancs et réservez-les sur un plat. Poursuivez la cuisson des cuisses et des ailes, car elles mettent plus longtemps à cuire. Après un total de 20 minutes de cuisson, retirez le poulet de la poêle et faites revenir brièvement la pancetta.**
3. **Ajoutez les champignons coupés en deux et poursuivez la cuisson.**
4. **Ajoutez l'ail et mélangez bien.**
5. **Arrosez de vin et laissez-le réduire de moitié.**
6. **Ajoutez le fond de volaille et la crème.**
7. **Remettez les morceaux de poulet dans la sauce et couvrez la cocotte. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.**

8. **Salez et poivrez et garnissez de ciboulette ou de persil plat.**