



Poulet marengo et charlotte a la mandarine napoleon

Poulet marengo (pour 4 personnes)

- 1 poulet coupé en morceaux
- 12 champignons de Paris
- 3 grosses tomates
- Quelques brins de persil
- 2 échalotes
- 1/4 l de vin blanc
- 1/4 l de bouillon de volaille
- 1 càs de farine
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Faites dorer les morceaux de poulet avec de l'huile d'olive et un peu de beurre dans une cocotte. Salez et poivrez

2/ Epluchez et émincez les échalotes et faites-les blondir dans le mélange qui a servi à dorer le poulet.

3/ Lorsque c'est bien doré, singez avec la farine, mouillez ensuite avec le vin blanc et le bouillon jusqu'à ébullition.

4/ Ajoutez les tomates coupées grossièrement et les têtes de champignons. Salez et poivrez.

5/ Laissez mijoter 20'-30'.

6/ En fin de cuisson, saupoudrez le poulet Marengo de persil haché et servez avec des pommes vapeur ou du riz.



Charlotte a la mandarine napoleon (pour 4 personnes)

- 4 oeufs
- 125 g de sucre fin
- 4 feuilles de gélatine
- 25 cl Lait
- 2 dl de mandarine Napoléon
- 30 cl de crème liquide
- 20 g de sucre vanillé
- 2 paquets biscuits à la cuillère
- 1 fond de génoise
- Les zestes d'une mandarine traitée
- 150 g de chocolat noir

1/ Mettez les feuilles de gélatine à ramollir à l'eau tiède.

2/ Faites un ruban avec les jaunes avec le sucre.

3/ Faites chauffer le lait, puis incorporez-les au ruban et faites cuire.

Versez dans un récipient, ajoutez la gélatine et fouettez jusqu'à refroidissement.

4/ Ajoutez petit à petit la mandarine Napoléon et les zestes de mandarine. Montez la chantilly, ajoutez-la à la préparation et mélangez doucement.

5/ Imbibez les biscuits à la cuillère et le fond de génoise avec de la mandarine Napoléon.

Garnissez le moule à Charlotte des biscuits cuillère, versez le mélange de crème bavarois dans le moule et terminez par la génoise. Réservez pendant au moins 12 heures au réfrigérateur.

6/ Trempez le moule dans de l'eau chaude, ensuite démoulez la charlotte.

7/ Servez avec du chocolat chaud.

REDARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :