



Mes bonnes recettes

Poulet sauté aux champignons

Ingrédients:

∪ Pour 6 personnes

- 6 blancs de poulet
- 500 g de champignons de Paris
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 2 brins de persil plat
- 1 c. à soupe de Cognac
- 30 g de beurre
- Huile
- Sel, poivre

Préparation:

Nettoyez et émincez les champignons.
Effeuillez et hachez le persil.
Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse.
Faites-y dorer les blancs de volaille de chaque coté puis baissez le feu
et laissez cuire 20 minutes à feu doux en retournant régulièrement les blancs.
Salez et poivrez.
Retirez-les de la sauteuse et réservez au chaud sous du papier d'aluminium.
Versez l'huile dans la sauteuse et ajoutez les champignons émincés.
Faites-les rapidement sauter à feu vif, Salez et poivrez.
Quand ils sont dorés, ajoutez le Cognac, Mélangez et ajoutez la crème et le persil.
Aux premiers frémissements, retirez du feu.
Répartissez les blancs de poulet dans les assiettes,



Nappez-les de sauce aux champignons et servez aussitôt.

Bon appétit!