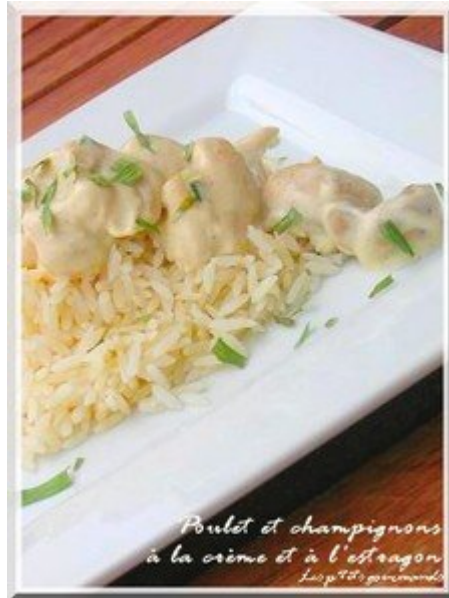




~ Poulet et champignons à la crème et à l'estragon ~



**Ingrédients**

(pour 2 personnes)

*2 escalopes de poulet*

*250 g de petits champignons de Paris*

*2 cs d'estragon frais*

*20cl de crème fraîche*

*sel, poivre*

Coupez le poulet en dès et faites le revenir dans 1 cs d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez et poivrez.

Ajoutez alors les champignons dont vous aurez coupé les pieds et, si ils sont trop gros, que vous aurez coupés en 2. Parsemez de l'estragon et laissez cuire jusqu'à ce que les champignons soient tendres.

Ajoutez la crème et laissez mijoter à mi-couvert et à feu doux une quinzaine de minutes.

Servez bien chaud et accompagnez de riz ou de pâtes.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés