

7 février 2008

Poulet gratiné au Chaumes et champignons de Paris



(pour 2/3)

*440 g d'aiguillettes de poulet
250 g de Champignons de Paris émincés
1 petit oignon émincé
1 noix de beurre
75 g de Chaumes en tranches*

Faites revenir l'oignon avec le beurre dans une poêle anti-adhésive, puis faites suer les champignons. Versez dans un plat à gratin. Saisissez ensuite le poulet dans la même poêle, pendant 2 à 3 minutes (il doit être tout juste cuit) puis déposez-le sur les champignons. Recouvrez avec les tranches de fromage puis faites fondre à four chaud pendant une vingtaines de minutes.