

Poulet à la Moutarde



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 250 g de blancs de poulet
- . 1 yaourt
- . 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- . 1/2 cuillère à café de thym
- . 100 g de champignons
- . sel et poivre
- . huile d'olive

Couper le poulet en petits morceaux.

Les faire dorer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Ajouter le yaourt, la moutarde, le thym et les champignons.

Mélanger bien et laisser mijoter 10 à 15 minutes.

Servir très chaud.