

CASSOLETTE DE POULET

courgette et champignons de Paris

Grill All-Clad STANDARD

Ingrédients :

- 300 g de champignons de Paris
- 1 belle courgette
- du fond de légumes (maison)
- du fond de volailles (maison)
- 2 gros blancs de poulet
- du vin blanc
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- 1 filet d'huile d'olives
- de l'ail et du persil ciselés



Préparation:

Préchauffer le plat de cuisson standard à 270°C.

Au bip, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, laisser tiédir.

Jeter les champignons de Paris émincés et laisser cuire un peu jusqu'à ce qu'ils rendent un peu de jus.

Ajouter la courgette non épluchée et coupée en cubes avec les fonds de sauce maison, mélanger.

Ajouter les émincés ou les morceaux de poulet, verser un peu de vin blanc et l'assaisonnement, l'ail et le persil ciselés.

Mélanger à 190°C et cuire jusqu'à cuisson souhaitée des courgettes.

Conseils et/ou suggestion :

Entre le jus des champignons, de la courgette rendus et du vin versé, je n'ai pas eu besoin de rajouter d'eau mais je vous conseille de vérifier tout de même.

Accompagné de riz noir, c'est délicieux.

♥
Régalez-vous!
♥

Vous souhaitez :

- soit des informations sur le grill Autosense™ All-Clad
- soit le découvrir en tête à tête (66)
- soit le découvrir en atelier virtuel avec vos amis
- soit le gagner en devenant conseiller
- soit parrainer/recommander des amis et gagner des cadeaux
- soit le commander avec mon code conseiller en me le demandant (mise en service assurée en visio selon distance)

Contactez-moi via lesateliersdecathy@orange.fr

