



Emincé de poulet aux champignons

Pour cette recette il vous faut pour 3 à 4 personnes environ:

700 à 800 gr de filets de poulet
250 gr de champignons de Paris
25cl de crème fraîche (ou de crème de soja)
1 oignon
1 à 2 c à soupe de farine
1/4 de bouillon de volaille
1 c à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Emincer vos filets de poulet

Saler et poivrer les modérément

Mettre à chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'oignon émincé

Ajouter le poulet

Bien mélanger, faites revenir sur feu moyen

Laver rapidement les champignons et coupez les en tranches fines.

Ajouter à la préparation

Saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon.

Laisser cuire 15 à 20 mn sur feu doux

Quelques minutes avant de servir, ajouter la crème

<http://manature2.canalblog.com/>