Poulet aux champignons de Paris et à la crème

Un classique réconfortant : poulet fondant, champignons dorés et sauce onctueuse. À servir avec des pâtes ou du riz.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de blancs de poulet
- 300 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 150 ml de bouillon de volaille
- 150 g de crème liquide
- 1 c. à soupe de persil ciselé
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon dans le bol.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et les champignons émincés, puis faire revenir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter le poulet en dés, le bouillon et le sel, puis cuire.
   18 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser la crème et mélanger délicatement.
   2 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Parsemer de persil et servir.

Le conseil de Tiha
Ne lave pas les champignons à grande eau, essuie-les avec un linge humide pour qu'ils ne rendent pas trop d'eau.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.