Poulet forestier aux champignons et à l'ail

Poulet parfumé aux champignons des bois, à l'ail et au persil. Les saveurs d'automne en une seule cocotte.

4 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 hauts de cuisse de poulet
- 400 g de mélange de champignons
- 2 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 200 ml de bouillon de volaille
- 100 g de crème liquide
- 1 c. à soupe de persil plat
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher les échalotes et l'ail dans le bol.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et les champignons, puis faire revenir.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Verser le bouillon, saler et poser le poulet dans le panier de cuisson dans le bol.
4. Cuire.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Retirer le panier, ajouter la crème et mélanger.
   1 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Servir parsemé de persil.

Le conseil de Tiha
Les champignons surgelés conviennent très bien, ajoute simplement 2 minutes de cuisson.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.