

Recette

Poulet aux champignons

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS :

- 5 c.à thé de beurre
- 1 1/3 tasse de champignons, émincés
- 1 oignon émincé
- 1/4 c.à thé de thym séché
- 1/2 c.à thé de jus de citron
- 1/2 c.à thé de moutarde
- 4 c.à thé d'huile végétale
- 1 lb de blanc de poulet, en lanières
- 1 conserve de 284ml, de crème de champignons
- 1 tasse de lait 2%
- Sel , poivre et persil (au goût)

PRÉPARATION :

- Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Dorer les champignons et l'oignon. Ajouter le thym le jus de citron et la moutarde. Bien mélanger et réserver.
- Dans un autre poêlon, chauffer l'huile. Dorer le poulet en lanières. Saler et poivrer. Retirer l'excédent de gras.
- Ajouter le mélange de champignons. Ajouter la crème de champignons et le lait puis faire bouillir pendant 1 minute à feu moyen. Assaisonner au goût.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes.