

Recette

Poulet crémeux

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

1 boîte de conserve de crème de champignons

1/3 tasse de crème 15%

5 c.à soupe de yogourt nature

1 c.à soupe de farine

1 c.à thé d'épices mélangées telles que thym, herbes de Provence, persil

Sel, poivre

un peu de beurre

2 à 3 c.à soupe de lait (facultatif)

PRÉPARATION :

- Cuire le poulet désossé sur le feu avec de l'oignon coupé très fin mettre de côté
- Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients ensemble sauf le lait et le beurre.
- Sur feu très doux, faire chauffer la sauce jusqu'au point d'ébullition.
- Ajouter le beurre et les lanières de poulet laisser mijoter 2 minutes.
- Ajouter le lait si désiré pour clarifier la sauce