



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Poulet à la ciboulette

Ingrédients :

- 6 poitrines de poulet
- 2 tasses de philadelphia
- 1 tasse de ciboulette fraîche hachée
- ¼ tasse de crème 35 %
- 2 cannes de crème de champignons
- 1/3 tasse de vinaigrette italienne à salade
- 1 tasse d'eau

Méthodes :

Faire revenir le poulet, ajouter tout le reste, cuire au four à 350 F pendant 1 h 30

Astuces : Servir sur du riz ou du couscous

