



Poulet

Poulet au vin blanc et aux champignons



30 min **15 min** **15 min** **0** **512**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le poulet au vin blanc

4 **Cuisse(s) de poulet**
200 g **Champignon(s) de Paris**
20 cl **Vin blanc**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Echalote(s)**
1 c. à café **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des champignons

- 1 Emincer les champignons de Paris.
- 2 Eplucher et émincer les échalotes.
- 3 Mettre un filet d'huile d'olive dans la marmite et la faire cuire à feu doux.
- 4 Ajouter les champignons et les échalotes et faire revenir le tout quelques minutes. Réserver.

Étape 2

Préparation du poulet

- 1 Mettre les morceaux de poulet dans la marmite et les faire revenir à feu vif, ils doivent être colorés.
- 2 Ajouter le vin blanc et laisser mijoter cinq minutes afin que ce dernier s'évapore.
- 3 Ajouter ensuite les champignons et les échalotes et poursuivre la cuisson à feu doux et à couvert pendant quinze minutes.
- 4 Le poulet restera moelleux.

Étape 3

Dressage

- 1 Poser les morceaux de poulet dans un plat, ajouter la crème dans la marmite. Mélanger et verser la sauce sur le poulet. Servir chaud.