

[Plats/Poulet aux champignons](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
50 Minutes
Note

4/5 (2 votes)



- 2 escalopes de poulet.
- Quelques champignons de Paris.
- 1 échalote.
- 2 gousses d'ail.
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche.
- 30 g de margarine Fleurial.
- 1 cuillère à soupe de farine.
- 1 cuillère à café de maïzena.
- 2 verres d'eau.
- Du sel et du poivre.

Préparation

1. Coupez les champignons en fines lamelles.

2. Faites revenir l'échalote et l'ail coupés avec la margarine dans une poêle. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire pendant 10 minutes environ.

3. Faites cuire le poulet coupé en morceaux dans une autre poêle. Saupoudrez de sel et de poivre. Ajoutez les champignons et l'échalote à votre viande quand elle est cuite.

4. Mélangez la farine, la maïzena et un peu d'eau dans la poêle précédemment utilisée.

5. Ajoutez enfin toute l'eau et laissez le mélange s'épaissir pendant 5

minutes.

6. Ajoutez enfin la crème et laissez mijoter pendant 5 minutes supplémentaires. 1. Pelez les champignons et coupez-les en fines lamelles.

2. Faites revenir l'échalote et l'ail coupés avec la margarine dans une poêle. Ajoutez les champignons et laissez-les cuire pendant 10 minutes environ.

3. Faites cuire le poulet coupé en morceaux dans une autre poêle. Saupoudrez de sel et de poivre. Ajoutez les champignons et l'échalote à votre viande quand elle est cuite.

4. Mélangez la farine, la maïzena et un peu d'eau dans la poêle précédemment utilisée.

5. Ajoutez enfin toute l'eau et laissez le mélange s'épaissir pendant 5 minutes.

6. Ajoutez enfin la crème et laissez mijoter pendant 5 minutes supplémentaires.