

## POULET AUX CÈPES ET À LA CRÈME

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de blancs de poulet
- 500 g de cèpes
- 25 cl de crème liquide entière
- 1 grosse échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 petit verre de vin blanc
- 2 c.a.c de fond de volaille en poudre
- Du persil frais
- 1 feuille de laurier
- Noix de muscade moulue
- sel,
- poivre,



### Instructions :

1. Nettoyez et préparez les cèpes. Coupez les pieds en cubes et les chapeaux en lamelles
2. Faites revenir l'ail et l'échalote coupée quelques instants. Ajoutez ensuite les morceaux de poulet
3. Déglacez ensuite avec le vin blanc puis ajoutez la crème et un peu de fond de volaille. Ajoutez une feuille de laurier, couvrez, et laissez mijoter 15-20 minutes.
4. Dans une poêle, faites revenir un peu de beurre avec un filet d'huile d'olive sur feu moyen-fort. Ajoutez les cèpes et faites dorer quelques minutes.
5. Découvrez la cocotte, puis ajoutez votre poêlée de cèpes avec le poulet et laissez cuire à feu doux encore 5-10 min à découvert. La sauce doit réduire légèrement et devenir bien crémeuse.
6. Assaisonnez : sel, un peu de noix de muscade, poudre de champignons.

ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS  
SUR INSTAGRAM OU FACEBOOK EN DM.



@MAISONVESSIERE