

POITRINES DE POULET CRÉMEUSES AUX CHAMPIGNONS

- 4 poitrines de poulet sans peau
 - sel et poivre au goût
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 ½ c. à soupe de beurre
 - 4 échalotes vertes, hachées
 - 5 à 6 beaux champignons blancs, émincés
 - 1 c. à soupe de farine
 - 150 ml de bouillon de poulet
 - 150 ml de crème 10% ou 15%
1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
 2. Saler les poitrines de poulet sur leurs deux faces. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et y faire revenir les poitrines de poulet de 3 à 4 minutes de chaque côté. Une fois légèrement dorées, les envelopper dans du papier aluminium et mettre au four pour 12 à 15 minutes.
 3. À la même poêle, ajouter les oignons verts et les champignons et les faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 3-4 minutes.
 4. Ajouter la farine et prolonger la cuisson 1 minute, puis ajouter le bouillon et porter à ébullition en remuant constamment. Cuire 2 à 3 minutes, puis réduire la chaleur et incorporer la crème. Remettre les poitrines de poulet dans la poêle et laisser sur le feu 2 à 3 minutes de plus pour bien chauffer le tout, sans bouillir. Servir bien chaud.