

# ÉMINCÉS DE POULET, CRÈME ET CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes.

## **Ingrédients :**

500gr de blancs de poulet émincés  
3 belles échalotes émincées  
Champignons de paris frais émincés  
25 cl de crème fraîche entière liquide  
Beurre, huile, sel, poivre.

Dans une sauteuse antiadhésive, faites blondir dans le beurre et une cuillère à soupe d'huile, les échalotes elles doivent être translucides, réservez.

Mettre vos champignons émincés, cuire quelques minutes à feu doux, réservez.

Dans cette même sauteuse, ajoutez du beurre, un peu d'huile faites revenir vos émincés de poulet, une fois que vos morceaux sont dorés, ajoutez les échalotes, les champignons, sel, poivre

Cuire 5 à 6 mn à feu doux.

Ajoutez enfin la crème fraîche, mélangez, laissez mijoter jusqu'à épaississement de la crème.

Accompagnez de riz, pâtes, pommes de terre vapeur et pourquoi pas de frites, salade. Vous pouvez améliorer votre sauce par 1c à café de curry, curcuma.

