



L'AMOUR
DU TERROIR
RÔTISSERIE & ÉPICERIE

FILET DE POULET

à la crème et aux champignons

Recette
#2



Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

4 filets de poulet

500 g de
champignons
de Paris

1 oignon

10 cl de
Porto rouge

25 cl de fond
de volaille

20 cl de crème
liquide

Sel et poivre



Temps >>



PRÉPARATION
10 MIN.



CUISSON
20 MIN.



La Recette

- ① Tailler les champignons en lamelles et ciseler l'oignon en petits dés.
- ② Faire sauter le tout à l'huile d'olive puis réserver.
- ③ Faire sauter les filets de poulet 5 à 6 minutes à feu vif, assaisonner avec du sel et du poivre.
- ④ Ajouter les oignons, les champignons, le porto et faire réduire 2 minutes.
- ⑤ Ajouter le fond de volaille, réduire à nouveau 5 minutes puis ajouter la crème.
- ⑥ Laisser mijoter le tout 10 minutes à feu doux et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Conseil | Vous pouvez accompagner la recette d'un riz blanc ou d'une salade de mâche.