# **Poulet crémeux aux champignons et riz**



**8 personnes**

1kg filet de poulet

800 g champignons de pParis

40cl crème fraiche

1 ou 2 oignons

20 g beurre de cuisson

Sel

Poivre

(Pour le Riz nous le préparerons dans la cuisine de la crypte)

**ÉTAPE 1**

Découper les filets de poulet en lamelles. Les faire dorer dans une poêle avec la noix de beurre.

**ÉTAPE 2**

Ajouter les champignons et les oignons découpés en rondelles.

**ÉTAPE 3**

Saler, poivrer.

**ÉTAPE 4**

Ajouter 10 cl d'eau.

**ÉTAPE 5**

Laisser environ 15 minutes à feu moyen.

**ÉTAPE 6**

Ajouter la crème fraîche à la préparation poulet champignon.