

Poulet crémeux aux champignons et riz

8 personnes

1kg filet de poulet

800 g champignons de Paris

40cl crème fraîche

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 coupés 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.