

Emincé de poulet aux champignons

Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:45:39

Pour 2 ou 3 personnes



- . 400 g de champignons de Paris.
- . 2 Belles escaloppes de poulet.
- . 2 Cuillères à soupe de crème fraîche.
- . 2 Cuillères à café de fond de volaille.
- . 1 carotte.
- . Huile, sel, poivre.

Dans une casserole d'eau salée, mettre la carotte en petits morceaux et dégouter une fois cuite.
Dans une grande poêle, faire revenir les champignons avec une ou deux cuillères à soupe d'huile, jusqu'à ce qu'ils aient rôti. Saler, poivrer. Réserver les dans une assiette.
Couper en lamelles, les escaloppes de poulet et les faire cuire dans la poêle avec une ou deux

cuillères à soupe d'huile. Saler, poivrer.

Dans un verre, verser deux cuillères à café de fond de volaille et diluer à moitié avec de l'eau chaude. Quand le poulet commence à doré, déglacer avec le fond de volaille, puis ajouter les champignons au mélange.

Dans un bol, verser deux cuillères à soupe de crème fraîche et mettre les petits morceaux de carotte avec la crème. Prendre un mixeur, et mixer le tout de manière à obtenir une sorte de mousse.

Saler, l'égrenement.

Mélanger en suite, le tout dans la poêle à feu doux.

A table....

Franck