

EmincÃ© de poulet aux champignons

Plats de rÃ©sistance

PostÃ© par: franck

PubliÃ©e le : 15/11/2005 13:45:39

Pour 2 ou 3 personnes



- . 400 g de champignons de Paris.
- . 2 Belles escaloppes de poulet.
- . 2 CuillÃ¨res Ã soupe de crÃ©me fraÃ©che.
- . 2 CuillÃ¨res Ã cafÃ© de fond de volaille.
- . 1 carotte.
- . Huile, sel, poivre.

Dans une casserole d'eau salÃ©e, mettre la carotte en petits moceaux et Ã©gouter une fois cuite.
Dans une grande poÃªle, faire revenir les champignons avec une ou deux cuillÃ¨res Ã soupe d'huile, jusqu'Ã ce qu'ils aient rÃ©duit. Saler, poivrer. RÃ©server les dans une assiette.
Couper en lamelle, les escaloppes de poulet et les faire cuire dans la poÃªle avec une ou deux

cuillères soupe d'huile. Saler, poivrer.

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

Dans un bol, verser deux cuillères 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, légèrement.

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

A table....

Franck