EmincÃ© de poulet aux champignons

Plats de rÃ©sistance

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 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 asssiette.
Couper en lamelle, les escaloppes de poulet et les faire cuire dans la poÃªle avec une ou deux

cuillÃ¨res Ã soupe d'huile. Saler, poivrer.
Dans un verre, verser deux cuillÃ¨res Ã cafÃ© de fond de volaille et diluer Ã moitier avec de l'eau chaude. Quand le poulet commance Ã dorer, dÃ©glacer avec le fond de volaille, puis ajouter les champignons au mÃ©lange.
Dans un bol, verser deux cuillÃ¨res Ã soupe de crÃ¨me fraÃ®che et mettre les petits morceaux de carotte avec la crÃ¨me. Prendre un mixeur, et mixer le tout de maniÃ¨re Ã obtenire une sorte de mousse.
Saler, lÃ©gÃ¨rement.

MÃ©langer en suite, le tout dans la poÃªle Ã feu doux.

A table....

Franck