

## Aiguillettes de poulet à la forestière WW



*Pour 4 pers / 5 pp par pers pour 100 gr de poulet*

- 600 gr d'escalopes de poulet
- 1 boîte de champignons entiers
- 2 cc de maïzena
- 8 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cc de fond de volaille
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 4 cs de vin blanc
- 2 cc de moutarde
- sel, poivre

Couper les escalopes de poulet en aiguillettes et les faire dorer sur une feuille de cuisson dans une poêle. Saler, poivrer.

Diluer la maïzena dans la crème.

Une fois le poulet cuit, le sortir et le réserver.

Déglacer la feuille de cuisson avec le vinaigre, le vin blanc et la moutarde.

Rajouter les champignons avec un peu du jus de la boîte.

Frotter la feuille de cuisson avec une cuillère en bois afin de récupérer les sucs de la viande.

Retirer la feuille de cuisson et rajouter le mélange crème/maïzena dans la poêle. Faire épaissir.

Rajouter le poulet, un peu d'eau si nécessaire et le fond de volaille et faire chauffer 2/3 minutes.

Servir comme ici avec [un gratin pommes de terre / poireaux](#) , c'est un délice.

*Adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations: **carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*