

POULET AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients (par personne) :

- 1 filet de poulet
- 2 champignons Shitake
- 1 gousse d'ail
- 2 à 3 brins de persil
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive

Recette :

1. Nettoyez les champignons. Découpez le filet de poulet en morceaux.
2. Hachez l'ail et le persil. Après avoir séparé la tête du reste, émincez les champignons dans le sens de la longueur.
3. Dans un plat en inox, mettez, les champignons, les morceaux de poulet, l'ail et le persil hachés ; puis pour finir ajoutez une cuiller à soupe d'huile d'olive.
4. Faites cuire le plat à la vapeur pendant 10 à 15 minutes.