

Poulet à la normande WW



Un tendre blanc de [poulet](#) et une sauce onctueuse pour cette recette qui enchantera toute votre tablée.

Pour 4 pers / [6 pp](#) par pers pour une portion de 215 gr

- 600 gr de blancs de poulet
- 30 ml de cognac
- 6 cc de parmesan
- 1 boîte de 400gr de champignons
- 6 cs de crème épaisse à 15% de mg
- Sel, poivre

Emincer le poulet et le faire dorer dans une sauteuse munie d'une feuille de cuisson.

Faire cuire en retournant les morceaux de volaille régulièrement.

Sortir la viande de la sauteuse, réserver

Verser le cognac, et un peu d'eau dans la sauteuse et déglacer puis retirer la feuille de cuisson.

Rajouter ensuite la crème et les champignons, mélanger

Puis disperser le parmesan, le sel et le poivre avant de rajouter le poulet dans la sauteuse et de mélanger le tout

Faire chauffer quelques instants et servir avec l'accompagnement de votre choix.