

Hauts de cuisses de poulet aux champignons



Pour 4 à 5 pers / 5 pp par pers pour 110 gr de viande sans peau

- 4 cuisses de poulet ou 5 hauts de cuisses de poulet
- 1 petit oignon
- 3 cs de moutarde
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 400 gr de champignons de Paris
- 1 c de fond de volaille

- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cs de maïzena
- 2 carottes
- 300 ml d'eau

Mettre une feuille de cuisson dans le fond d'une cocotte.

Y faire dorer le poulet sur toutes les faces.

Rajouter l'oignon émincé finement.

Sortir le poulet et réserver.

Mélanger la crème et la moutarde et verser dans la cocotte.

Verser l'eau, rajouter le fond de volaille et le bouillon cube.

Mélanger, prélever les sucs de la viande à l'aide d'une cuillère en bois et retirer la feuille de cuisson.

Prélever un peu de liquide, y diluer la maïzena et verser le tout dans la cocotte.

Incorporer les champignons émincés et les carottes épluchées et coupées en rondelles.

Remettre les cuisses de poulet, couvrir et faire cuire 40 min à feu doux.

En cours de cuisson rajouter de l'eau si nécessaire.

Servir le poulet nappé de sauce.

"