



Aiguillettes de poulet sauce crème champignons **LA CUISINE DE BOOMY**



Pour 4 pers / 2 spl ou 5 pp par pers

- 600 gr de filet de poulet
- ½ oignon
- 1 cc d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 150 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cc de paprika
- 1 cc de curry
- 1 boîte de champignons de Paris émincés
- 3 cs de crème épaisse à 15% de mg

Lancer le cookeo en mode "dorer".

Pendant ce temps couper le poulet en aiguillettes.

Verser l'huile dans la cuve et y faire dorer le poulet et l'oignon émincé.

Saler, poivrer.

Stopper le mode "dorer" puis rajouter le bouillon cube et l'eau.

Incorporer le curry et le paprika, ainsi que les champignons et lancer une cuisson rapide pour 5 minutes.

En fin de cuisson passer en mode dorer, rajouter la crème épaisse et laisser épaissir quelques minutes.

Servir Immédiatement.