



Blanquette de poulet  
**LA CUISINE DE BOOMY**



Pour 4 pers / 3 spl ou 6 pp par pers

- 600 gr de blancs de poulet
- 1 blanc de poireau
- 3 belles carottes
- 1 petit oignon
- 1 boîte de champignons de Paris de 400 gr soit 230 gr égoutté
- 125 ml de de vin blanc
- 250 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cc d'huile d'olive
- 3 cs de sauceline
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre
- thym

Eplucher les carottes et les couper en rondelles.  
Emincer l'oignon et le blanc de poireau.  
Couper le poulet en cubes.

En mode dorer faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon et le poulet.  
Ajouter ensuite le poireau et les carottes.  
Faire dorer 1 à 2 minutes.  
Mouiller avec le vin blanc, saler, poivrer et saupoudrer de thym puis ajouter les champignons égouttés.

Verser l'eau et émietter le bouillon cube dans la cuve, puis passer en mode cuisson rapide pour 12 minutes.

A la fin de la cuisson, repasser en mode dorer et mettre la sauceline dans la cuve. Faire épaissir puis ajouter la crème. Mélanger le tout.

Servir immédiatement