



## Aiguillettes de poulet aux champignons, sauce crème / curcuma

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 2 spl ou 5 pp par pers

- 600 gr de blancs de poulet coupés en aiguillettes
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 gr de champignons de Paris émincés
- 150 ml de vin blanc
- 50 ml d'eau
- 1 cs de sauceline
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre
- 2 feuilles de laurier
- 1 cc de curcuma
- 1 cc d'huile

Faire chauffer une poêle munie d'une feuille de cuisson et faire dorer le poulet.  
Une fois le poulet bien doré le retirer de la poêle.

Verser l'huile et rajouter l'oignon émincé, les champignons et la gousse d'ail pressée.  
Faire cuire 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Verser le vin blanc, récupérer les sucs de la viande à l'aide d'une cuillère en bois et retirer la feuille de cuisson.  
Incorporer ensuite la sauceline et le curcuma, mélanger le tout.

Ajouter ensuite la crème, l'eau, et les feuilles de laurier, mélanger puis remettre le poulet dans la poêle. Saler, poivrer couvrir et faire cuire 10 minutes.