



Pilons de poulet crème / champignons **LA**  
**CUISINE DE BOOMY**

Pour 4 pers / 7 spl ou 7 pp par pers  
pour 100 gr de viande

- 8 pilons de poulet
- 500 gr de champignons de Paris
- 2 cc de moutarde
- 4 cs de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre
- persil

Nettoyer et émincer les champignons, réserver.

Poser une feuille de cuisson dans une sauteuse et faire dorer la viande.

Saler, poivrer, rajouter un peu d'eau, couvrir et faire cuire 10 à 12 minutes à feu doux.

Rajouter ensuite les champignons, le persil et poursuivre la cuisson 2 minutes à découvert.

Dans un bol mélanger la crème et la moutarde et verser le tout dans la sauteuse et faire chauffer 1 à 2 minutes.