



Poulet gratiné au cheddar

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 9 spl par pers

- 600 gr de filet de poulet
- 1 boîte de 240 gr de champignons de Paris
- 200 gr de cheddar râpé
- 3 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de moutarde (mi- forte)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 ml d'eau
- 1 cc d'huile
- 1/2 oignon
- sel, poivre
- persil

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon émincé. Rajouter les champignons, saler poivrer et parsemer de persil ciselé.

Faire chauffer quelques minutes.

Rajouter ensuite le poulet coupé en lanières et incorporer le bouillon cube émietté. Verser l'eau et ajouter la moutarde. Mélanger et faire cuire 10 minutes. En fin de cuisson verser la crème hors du feu.

Préchauffer votre four à 210°.

Transvaser le tout dans un plat à gratin.

Répartir le cheddar sur le dessus du plat et enfourner pour 20 minutes.

5 minutes avant la fin passer sous le grill (250°) pour faire gratiner le fromage fondu.