



Crème de champignons au poulet et aux morilles

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 assiettes

- 4 filets de poulet
- 50 gr de morilles déshydratées
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 250 ml de vin jaune
- 20 gr de beurre
- 1 cc d'huile d'olive
- persil
- sel, poivre
- 1 cs de maïzena

Mettre les morilles dans un bol d'eau tiède et laisser les tremper pendant environ 1 heure. Couper le poulet en morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer la viande, saler, poivrer. Faire cuire 5 minutes sur feu moyen, réserver.

Peler l'oignon et l'ail et couper les en gros morceaux. Les mettre dans le bol du I-Cook'in et mixer 10s, vit 6. Racler les bords à l'aide de la spatule, ajouter le beurre et programmer 5 min, 90°, mode rissoler ou vit 1 (Sans le bouchon). Verser le vin jaune par le trou du couvercle et poursuivre la cuisson 10 min, 90°, vit 2. Ajouter ensuite la crème et faire cuire 10 min, 90°, vit 2.

Pour finir ajouter le poulet, la maïzena diluée dans un peu d'eau et les morilles égouttées, programmer 5 min, 90°, vit 2.

Toutes les étapes se font sans le bouchon.

Rajouter du persil ciselé, mélanger à l'aide de la spatule et servir de suite