



## Poulet crémeux aux champignons

**LA CUISINE DE BOOMY**



### *Pour 4 personnes / 6 PersoPoints*

- 4 filets de poulet soit 600 gr de viande
- 300 gr de champignons surgelés
- 20 gr de beurre à 41 % de mg
- 1 cube de bouillon de volaille
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 100 ml d'eau
- sel, poivre
- persil

Commencer par faire décongeler les champignons, réserver.

Couper le poulet en cubes.

Lancer le mode dorer du Cookeo et faire fondre le beurre. Mettre les morceaux de poulet et les faire revenir dans le beurre fondu. Ajouter ensuite les champignons décongelés, l'eau et le bouillon cube, saler, poivrer et rajouter le persil.

Lancer une cuisson douce pour 10 minutes.

Verser la crème, et faire chauffer 1 à 2 minutes en mode dorer.

Servir de suite.