



Aiguillettes de poulet aux champignons sauce yaourt au citron

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers /3 Persopoints

- 4 escalopes de poulet
- 1 boîte de 400 gr de champignons entier
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 yaourt nature
- 1 cc de farine
- 3 cs de jus de citron
- sel et poivre

Couper le filet de poulet en aiguillettes. Disposer une feuille de cuisson dans une poêle et faire revenir le poulet (à défaut mettre de la matière grasse).

Saupoudrer de farine, mélanger et faire revenir quelques minutes supplémentaires

Ajouter alors les champignons ainsi que le jus contenu dans la boîte et le jus de citron.

Ajouter ensuite la crème, le yaourt, le sel et le poivre.

Bien mélanger couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15 min.