



Fricassée de poulet à la forestière

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 2 Persopoints par pers

- 4 filets de poulet
- 1/2 oignon
- 500 gr de champignons de Paris
- 100 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cs d'huile d'olive
- persil
- sel, poivre

Couper le poulet en aiguillettes.

Laver et couper les champignons en deux ou en quatre si ils sont gros.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire dorer le poulet. Ajouter ensuite l'oignon ciselé, saler, poivrer.

Ajouter ensuite les champignons et faire suer pendant 8 min sur feu moyen.

Verser le vin blanc, le laisser s'évaporer, verser l'eau, couvrir et faire cuire 20 minutes à feu doux.

En fin de cuisson ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, mélanger puis parsemer de persil ciselé avant de servir.