



## Poulet à la cancoillotte

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 personnes / 2 points par personne*

- 4 filets de poulet
- 500 gr de champignons de Paris
- 75 gr de de cancoillotte
- 100 ml de vin blanc
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- thym
- 150 ml d'eau
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire dorer les filets de poulet pendant 2/3 minutes, les retourner et poursuivre la cuisson encore 2/3 minutes sur l'autre face.

Eplucher et émincer l'échalote, l'ajouter dans la sauteuse ainsi que la gousse d'ail pressée. Nettoyer les champignons, les couper en lamelles et les mettre avec le poulet, parsemer de thym.

Ajouter l'eau, couvrir et laissez cuire sur feu doux, pendant 5 minutes.

Verser ensuite le vin blanc, ajouter la cancoillotte, saler, poivrer, mélanger et laissez encore cuire 5 minutes, à découvert, sur feu doux.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir de suite.