

Poulet à l'ancienne

Pour 4 personnes

4 filets de poulet

400g de champignon de paris

1 oignon

150g de lardons

3 brins de persils

200ml de vin blanc sec

150ml de crème liquide

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel, poivre

Pelez et émincez l'oignon, lavez et coupez les champignons en morceaux. Lavez et ciselez le persil.

Dans une cocotte ou une poêle faites dorer les filets de poulets 2 minutes de chaque côté à feu vif, puis baissez le feu et finissez de les faire cuire 10 minutes en les retournant au bout de 5 minutes. Réservez.

Faites revenir l'oignon et les lardons dans la poêle, ajoutez les champignons au bout de 5 minutes de cuisson et poursuivez encore 5 à 10 minutes à feu doux. Réservez avec les filets de poulets.

Déglacez la poêle avec le vin blanc en grattant le fond avec une spatule en bois. Versez la crème salez, poivrez et mélangez pour bien homogénéiser la sauce. Remettez les filets de poulet et la garniture dans la poêle, mélangez et laissez quelques minutes sur le feu. Parsemez de persil et servez.

A taaaaaable!!!