



## Poulet à la crème de Moutarde

Difficulté : ★ Quantité : 4 à 5 personnes

### INGRÉDIENTS

4 filets de poulet 100 g d'oignons surgelés 230 g de champignons en boîte ( <b>poids égoutté et coupé</b> ) Filet Huile Olive + 30 g de beurre	Sel et poivre du moulin 4 CàC de moutarde à l'ancienne 40 cl de crème légère fluide 1 pincée de Paprika 1 pincée de Curcuma
---	---

### PRÉPARATION

1. Ouvrir les filets de poulet, mettre un papier cuisson par-dessus et taper dessus avec une casserole pour les détendre. Puis les couper en morceaux et les réserver.
2. Dans une cocotte en fonte, mettre l'huile et le beurre et faire chauffer. Ajouter les oignons et laisser cuire à feu moyen ( 6 en induction ) jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter ensuite les champignons coupés et laisser cuire 3 minutes en mélangeant de temps en temps.
3. Ajouter le poulet, du sel, du poivre et du paprika, mélanger et laisser cuire 5 minutes en mélangeant de temps en temps.
4. Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne avec la crème. Puis l'ajouter dans la cocotte, mélanger, rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter une pincée de curcuma. Laisser cuire 10 minutes à feu doux ( 3 en induction ) en mélangeant de temps en temps.
5. Faites cuire votre accompagnement pendant ce temps-là.