Suprêmes de volaille et champignons à la crème

4 pers | 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 blancs de volaille
- 500 g de champignons frais
- 1 verre de vin blanc sec ou liquoreux
- 40 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Nettoyez les champignons et émincez-les.

Etape 2

Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec le beurre. Laissez le jus de cuisson s'évaporer. Mettez de côté au chaud.

Etape 3

Dans la même poêle, faites cuire sur feu moyen les blancs de volaille avec un filet d'huile d'olive. Retournez-les souvent pour ne pas qu'ils colorent. Versez le vin blanc et un petit fond d'eau. Laissez cuire 15 minutes à couvert.

Etape 4

Lorsque les blancs de volaille vous paraissent cuits, ajoutez les champignons et la crème. Salez et poivrez, puis laissez réduire la crème 2 minutes. Servez bien chaud.