



Blancs de poulet sautés aux champignons de Paris



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 5 blancs de volaille
- 400 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 2 tiges d'estragon
- 1 branche de thym
- 2 saint-marcellin
- 20 cl de crème liquide
- 4 c. à soupe d'huile d'arachide
- Sel
- Poivre

La recette

Etape 1

Nettoyer et émincer les champignons. Couper les blancs de poulet en lanières. Laver, sécher et effeuiller l'estragon. Couper les crottins de chèvre en petits morceaux.

Etape 2

Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse. Faire sauter à feu vif les champignons et les lanières de poulet pendant environ 5 minutes. Quand ils sont colorés, ajouter les gousses d'ail non épluchées et l'estragon. Saler, poivrer, réduire le feu et poursuivre la cuisson 15 minutes en remuant de temps en temps.

Etape 3

Verser la crème dans une petite casserole. Ajouter les morceaux de chèvre, le thym et poivrer. Faire chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Verser la sauce dans la sauteuse et poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant. Rectifier l'assaisonnement et servir.

