



POULET À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS

INGREDIENTS

- 2 escalopes de poulet
- sel et poivre
- 1 noisette de beurre
- 2 gousses d'ail
- 300 gr de champignons
- 5 cas de farine
- 300 gr de crème fraîche semi-épaisse
- morceaux d'oignon vert
- riz

ETAPES

1. Passer les escalopes de poulet dans la farine
2. Puis, faire cuire le poulet avec le beurre dans une poêle
3. Pour la sauce, faire revenir l'ail émincé et les champignons
4. Y ajouter la crème fraîche
5. Assaisonner la sauce avec du poivre et du sel
6. Disposer le riz pré-fait dans une assiette et y ajouter les morceaux de poulet.
7. Ajouter la sauce par dessus
8. Rajouter des morceaux d'oignon vert, pour plus de goût
9. Bonne dégustation

