

Poulet Stroganoff

Poulet, champignons, ail, oignon, paprika



La poêle, avant la crème et le persil



Le service : Poulet et farfalles

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 3*5 min + 10 min au final



2 filets en dés



400g de champi.



1 oignon ciselé



2 ails écrasés



20cl de crème



50g de beurre



2 càs d'huile



2 càc de paprika



Persil ciselé



Poivre et sel

Préparation

1. Peler et émincer l'oignon. Réserver. Peler et écraser l'ail. Réserver.
2. Rincer les petits champignons entiers de Paris, les égoutter. Réserver.
3. Tailler les blancs de poulet en gros dés. Réserver.
4. Dans une poêle, chauffer le beurre et l'huile.
5. Dorer les dés de poulet avec 1 càc de paprika, 5 min. en remuant. Réserver à couvert.
6. Faire sécher les champignons (en boîte) 10 min en remuant. Rajouter aux dés de poulet.
7. Mettre l'oignon 5 min puis l'ail 3 min, remuer. Saler léger et poivrer suivant goût. Remuer.
8. Baisser le feu et rajouter la crème fraîche, remuer. Parsemer le persil ciselé.
9. Laisser mijoter le tout à couvert, 10 min, pour ne pas dessécher le poulet.
10. Servir aussitôt.

Avec : Des pâtes fraîches... (Farfalles ou tagliatelles ou spaetzle d'Alsace)

* * * 19 janvier 2023 * * *

Poulet_Stroganoff.doc