

POULET AUX CHAMPIGNONS ET A L'ESTRAGON

Pour 6 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min



3 blancs de poulet sans peau – 175 gr de champignons de paris – 75 gr d'échalotes – 10 cl de vin blanc – 20 cl de crème fraîche – 2 cuillères à soupe d'huile – 2 branches d'estragon – sel – poivre



- Couper les blancs de poulet en dés
- Faire chauffer l'huile dans la cocotte et y placer les blancs de poulets
- Assaisonner avec le sel et le poivre
- Laisser cuire 3 min
- Emincer les échalotes puis les ajouter dans la poêle
- Eplucher et émincer les champignons
- Ajouter les champignons à la préparation. Poursuive la cuisson 4 min
- Ajouter le vin blanc et faire réduire pour y ajouter la crème.
- Faites bouillir 5 min et ajouter l'estragon effeuillé
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire