Poulet aux champignons et cancoillotte

Sabine Alphonsine

Plat

15 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois nature

Les ingrédients

- 4 cuillères à café de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 4 blancs de poulets sans peau
- 400 g de champignons de Paris émincés
- 1 cube de bouillon de volaille dissout dans 1 verre d'eau
- 2 cuillères à café d'estragon
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 cuillère à café d'huile olive
- 3 échalotes émincées
- sel et poivre

La préparation

- Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive 3 min sans faire roussir.
- Ajouter les champignons et laisser cuire 2 min.
- Ajouter le bouillon de volaille. Cuire 10 min.
- Faire revenir les blancs de poulet dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Les ajouter aux champignons et cuire 10 min.
- Enlever le poulet, ajouter la cancoillotte nature, la cuillère à soupe de moutarde et l'estragon.
- Emincer les blancs de poulet en tranches et servir avec les champignons.
- Servir chaud.