

# Poulet à la moutarde et aux champignons



2 blancs de poulet



3 échalotes



ou



220 g de champignons



de l'huile



1 cube de bouillon de volaille



½ verre d'eau



1 cuillère à soupe de moutarde



2 cuillères à soupe de crème fraîche



Sel—Poivre

2—3 personnes

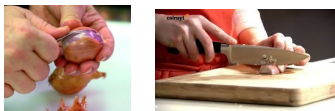
20 minutes

Plat

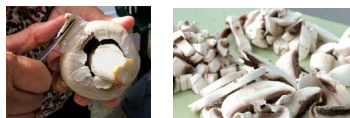
Accompagnement : Servir avec des pâtes



Eplucher et Emincer les échalotes.



Eplucher et Emincer les champignons.



Faire revenir les blancs de poulet une poêle avec l'huile.  
Les dorer sur les 2 côtés.



Ajouter les échalotes . Cuire en remuant 3 minutes  
(remuer sans les faire roussir).



Ajouter les champignons . Cuire en remuant 2 minutes en remuant.



Ajouter le cube de bouillon de volaille



et l'eau



Saler , poivrer.



Cuire pour 10 minutes



Ajouter la moutarde



, la crème fraîche



et mélanger.



**C'est prêt !**

*A table!!!*



**Bon appétit !**

