

Poulet aux champignons

(4 portions)

5 C. à table de beurre
1 1/3 tasse de champignons
1/4 C. à thé de thym
1 C. à thé de jus de citron
4 C. à thé d'huile végétale
1 lbs (ou plus) de poulet
sel, poivre
10 oz. crème de champignons
1 tasse de crème 35%
4 C. à thé de persil

Dans un poêlon, faire fondre le beurre, faites dorer les champignons émincés; Ajouter le thym et le jus de citron; Mélanger et réserver.

Dans un autre poêlon faites chauffer l'huile; Faites dorer le poulet; Salez et poivrer; Retirer l'excédant de gras.

Ajouter la crème de champignons et la crèmes 35% puis faites bouillir 1 min. à feu moyen; Parsemer de persil et servir.