

LANIÈRES DE POULET ET SES DEUX CRÈMES AUX CHAMPIGNONS



4 poitrines de poulet désossé
2 boîtes de crème de Champignons (de 284 ml)
1 tasse de lait
1 tasse de crème sure
1 boîte de champignons tranché
1 oignon haché
1 c. à soupe de ciboulettes fraîches
1 c. à soupe de thym frais
sel et poivre au goût

-Couper les poitrines de poulet en lanière.

-Faites revenir les lanières de poulet dans un peu d'huile, quand le poulet est moitié cuit, ajouter y les oignons et les champignons. Faites revenir jusqu'à ce que tout soit bien cuit.

-Ajouter y les 2 boîtes de crème de champignons, le lait et la crème sure. Bien Mélanger le tout ensemble.

-Laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.

-Servir avec du riz ou des pâtes.

(Source: Le coin recettes de Jos)