

ÉMINCÉS DE POULET MOUTARDE, LARDONS ET CHAMPIGNONS

Ingédients : pour 4 portions

- 1.1 lb (500 g) de poitrines de poulet
- 150 g de lardons fumés (*j'ai mis un paquet de 125 g de pancetta en dés et j'ai complété avec 1 tranche de bacon haché*)
- ½ lb (227 g) de champignons de Paris tranchés
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde à l'ancienne
- 0.8 tasse /200 ml de crème 15% à cuisson
- 1 oignon, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- Persil frais pour la garniture (*j'ai oublié!*)

Préparation :

1. Couper les poitrines de poulet sur la largeur en tranches d'environ 1/8 po (3.1 mm).
2. Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu. Faire revenir les lardons (*pancetta et bacon*) jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer et réserver.
3. Dans la même poêle, ajouter l'oignon et l'ail, puis faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajouter les champignons et faire sauter pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajouter les tranches de poulet et les faire dorer pendant environ 5-7 minutes, jusqu'à cuit.
6. Ajouter la pancetta et le bacon réservés, puis la moutarde et la crème. Bien mélanger puis faire mijoter doucement pendant 5 minutes.
7. Saler et poivrer et garnir de persil. Servir.

Source : Cuisine Créatif

https://cuisinecreatif.com/eminces-de-poulet-moutarde-lardons-et-champignons-2/?utm_source=Pinterest&utm_medium=organic

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 11 juin 2026

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2026/06/eminces-de-poulet-moutarde-lardons-et.html>