

# Poulet braisé aux champignons

Bedon Gourmand

## Ingédients

- 1 boîte de 284 ml (10 oz) de crème de champignons concentré
- 3/4 tasse d'eau chaude
- Sel et poivre
- 4 suprêmes de poulet (demi-poitrines sans peau et désossées)
- Fines herbes, au goût
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de beurre
- 250g de champignons, tranchés
- 1 c. soupe de farine

## Préparation

1. Préchauffer le four à 400F (200C).
2. Dans un bol, mélanger la crème de champignons et l'eau chaude jusqu'à consistance lisse. Réserver.
3. Saler et poivrer les suprêmes de poulet, les assaisonner de fines herbes et les arroser de jus de citron.
4. Faire chauffer l'huile et le beurre dans un poêlon. Y faire revenir les suprêmes 4 minutes environ, de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du poêlon et réserver dans un plat allant au four.
5. Jeter le gras de cuisson, sauf 15 ml (1 c. à soupe). Y faire revenir les champignons 5 minutes environ, jusqu'à tendreté. Saupoudrer de farine et ajouter la crème de champignons réservée. Amener à ébullition, tout en mélangeant. Rectifier l'assaisonnement et verser sur le poulet.
6. Cuire au four de 15 à 20 minutes environ, jusqu'à tendreté.
7. Si désiré, garnir de persil frais haché.

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes

Portions: 4

Source: Qu'est-ce qu'on mange #3, p. 274