

Émincé de poulet façon Stroganoff

Ingrédients:

2 cuil. à thé de beurre
2 cuil. à thé d'huile d'olive
750 g (1 ½ lb) de lanières de poitrine de poulet
½ tasse d'oignon, haché
½ tasse de champignons blancs, coupés en quartiers
3 cuil. à table de paprika (moi, 1 ½ cuil. à table)
1 cuil. à table de thym frais haché
¼ tasse (60 g) de vin blanc sec
¾ tasse (175 g) de bouillon de poulet
½ tasse (125 g) de crème sure
¼ tasse de ciboulette ciselée
Sel et poivre

Étapes:

Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile à feu moyen-vif et y faire cuire les lanières de poulet 6 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le jus de cuisson qui s'écoule de la viande soit clair ou que le thermomètre à viande indique une température interne de 77 °C (170 °F).

Assaisonner. Réserver.

Dans la même poêle, faire cuire les oignons et les champignons 3 à 4 minutes. Parsemer de paprika et de thym.

Mouiller avec le vin, mélanger et ajouter le bouillon de poulet. Porter à ébullition et faire cuire 3 à 4 minutes. Réduire le feu à doux et incorporer la crème sure et le poulet. Servir avec des pâtes, si désiré, et garnir de ciboulette.

Source: [Le poulet du Québec. Bien élevé](#)

Par: [Blanc-manger](#)