

CRÈME VELOUTÉE AU POULET ET CHAMPIGNONS

Ingrédients : 4-6 portions

- 2 c. à soupe (30 g) de beurre
- 2 oignons hachés
- 2 tasses (150 g) de champignons émincés
- *Ajout : grosse gousse d'ail haché finement*
- 4 c. à soupe (30 g) de farine
- 6 tasses (1 ½ litre) de bouillon de poulet
- Sel et poivre au goût
- *Ajout : herbes salées au goût (peu)*
- ¾ de lb (400 g) de poitrines de poulet ou de hauts de cuisse, désossés, la peau enlevée et émincés
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de cari
- 1 tasse (250 ml) de crème à cuisson 15 % (*ou un mélange laitier à cuisson réduit en gras*)

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Faire dorer les oignons et les champignons, jusqu'à tendreté.
3. *Ajouter l'ail et poursuivre 1 minute la cuisson.*
4. Saupoudrer de farine et de la poudre de cari et remuer.
5. Faire cuire une minute. Verser le bouillon de poulet tout en brassant constamment.
6. Saler et poivrer.
7. Ajouter le poulet et la poudre de cari.
8. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes.
9. Verser la crème et poursuivre la cuisson de trois à quatre minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
10. *Ajouter les herbes salées au goût si désiré, mélanger et servir.*

Source : Les recettes de Caty

<http://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/entrees-et-soupes/creme-veloutee-au-poulet-et-champignons/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 25 mai 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/05/creme-veloutee-au-poulet-et-champignons.html>

