

CASSEROLE DE POULET CRÉMEUX, CHAMPIGNONS ET BACON

Ingrédients : pour 4 portions

- 4 tranches de bacon en morceaux
- 3 poitrines de poulet, sans peau coupées en cubes
- ½ contenant de 227 g de champignons, émincés
- ½ poireau, émincé
- *La moitié d'un poivron rouge haché (ajout)*
- *Morceau de courgette de 2 po de long/3.8 cm, haché (ajout)*
- 1 boîte de crème de champignons de 284 ml, condensée
- 1 tasse (250 ml) de lait

Préparation :

1. Dans une grande casserole, cuire le bacon de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur du papier absorbant en prenant soin de conserver 15 ml (1 c. à soupe) de gras de bacon dans la casserole.
2. Dans la même casserole, cuire les cubes de poulet de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter les champignons et le poireau + *le poivron et la courgette*. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée.
4. Remettre le bacon dans la casserole et ajouter la crème de champignons ainsi que le lait. Remuer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 5 à 8 minutes à feu doux. Poivrer.

Source : déclinaison 5 Ingrédients 15 minutes

<https://www.5ingrédients15minutes.com/fr/recettes/plats-principaux/poulet/casserole-de-poulet-cremeux-champignons-et-bacon/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mardi 26 avril 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/04/casserole-de-poulet-cremeux-champignons.html>