Poulet aux Champignons de Paris

Pour 4 personnes :

- **6 filets de poulet**
- **1 quinzaine de champignons de Paris (assez gros)**
- **4 ou 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **2 ou 3 cuillères à soupe de bouillon de volaille (ou d'eau)**
- **1 bouquet de persil**
- **2 oignons**
- **sel et poivre**

1. Trier et émincer les oignons puis les faire revenir à feu doux dans une poêle bien chaude pendant une dizaine de minutes.

2. Pendant ce temps, couper les filets de poulet en aiguillettes (en long), puis en morceaux de 2 à 3 cm. Réserver.

3. Laver et émincer les champignons de Paris. Réserver.

4. Ajouter les morceaux de poulet dans la poêle puis cuire le tout pendant une quinzaine de minutes en prenant soin de bien remuer.

5. Verser ensuite l'ensemble des champignons puis cuire à nouveau pendant une quinzaine de minutes en mélangeant régulièrement.

6. Incorporer la crème fraîche puis laisser mijoter 5 minutes.

7. Verser enfin le bouillon (ou l'eau) puis laisser mijoter en mélangeant constamment pendant une dizaine de minute jusqu'à ce que le tout s'épaississe légèrement.

8. Saupoudrer le tout de persil finement ciselé : c'est prêt !

   Ce délicieux plat de saison, réconfortant, se dégustera accompagné de riz ou encore de pâtes.
   L'avantage c'est que si vous en préparez une quantité conséquente, vous pourrez conserver le tout une semaine au frais pour la "gamelle" du midi !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !