

Cuisse de poulet façon campagnarde

● **Difficulté :** Facile

● **Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 1 h

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet
- 200 g de champignons de Paris frais
 - 1 cuil à soupe d'oignon
- 3 cuil à soupe de crème fraîche
 - Sel / Poivre

Préparation :

Eplucher et couper les champignons en lamelles, puis les faire revenir dans une poêle avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Puis ajouter l'oignon, bien mélanger, laissez cuire un peu plus et réserver.

Dans la même poêle antiadhésive, faire dorer et suer les cuisses de poulet pendant environ 30 min, saler.

Ajouter les champignons et couvrir.
Laisser 15 min.

Ensuite ajouter 2 cuil à soupe de crème fraîche, remuez

Recouvrir pour 10 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Disposer dans un plat. *Recettes de Celine*

Vous pouvez ajouter des légumes à votre convenance ou des frites.

Bon appétit à toutes & tous !!