

Crumble poulet à la moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le crumble	
✓ 4 blancs de poulet	✓ 1/2 baguette de pain rassis ou 5 tranches de pain de mie complet
✓ 6 cuil à soupe de crème épaisse	✓ 100 g de beurre fondu
✓ 6 cuil à soupe de moutarde de Dijon	✓ 4 cuil à soupe de moutarde de Dijon
✓ Sel & poivre	

Préparation :

Recettes de Caline

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Coupez le poulet cuit en fines lamelles.

Faites-les cuire soit à la poêle avec une noisette de beurre,
soit pochés dans un bouillon de poule.

Mélangez la crème & la moutarde.

(ATTENTION, si vous n'aimez pas quand ça pique, prenez une moutarde douce ou réduisez la quantité de moutarde)

Dans un plat creux allant au four, mettre les lamelles de poulet
puis versez la sauce crème-moutarde.

Mixez la baguette rassie ou les tranches de pain de mie.

Mélangez les miettes de pain avec le beurre fondu et la moutarde
(idem que pour le mélange crème moutarde, réduisez la quantité de
moutarde si vous n'aimez pas quand ça pique).

Etalez ce mélange sur le poulet.

Enfournez et faites cuire 30 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez de riz

Bon appétit à toutes & tous !!