

Poulet au camembert

Ingédients pour 2 personnes :

2 filets de poulet

1/2 camembert

15 cl de vin blanc

200 g de champignons de Paris

15 cl de bouillon de volaille

1 cuil à café de Maïzena

1 oignon

Sel & poivre

Crème fraîche

Préparation :

Coupez les filets de poulet en gros morceaux.

Faites dorer la viande de chaque côté dans du beurre et de l'huile.

Salez, poivrez.

Arrosez de vin blanc. Couvrez la poêle et laissez mijoter à feu doux pendant 10 min.

Retirez la viande et réservez la au chaud

Epluchez et émincez l'oignon.

Egouttez la boîte de champignons et faites les cuire dans du beurre avec l'oignon.

Dans une casserole versez la crème fraîche, ajoutez le bouillon de volaille et le fromage coupé en morceaux, bien mélanger et mixez le tout

Liez la sauce avec un peu de Maïzena délié dans un fond d'eau et bien mélanger.

Versez la sauce et les champignons sur le poulet et laissez mijoter 5 min

Accompagnez de pâtes ou de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!