

Poulet au camembert

Ingédients pour 2 personnes :

2 filets de poulet
2 tranches de camembert
15 cl de vin blanc sec
200 g de champignons de Paris
10 cl de bouillon de volaille
Maïzena
1/2 oignon
Sel & poivre
1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse

Préparation :

Etalez les filets de poulet sur une planche et les aplatis pour les rendre longues et fines.

Garnissez chaque moitié d'une tranche de camembert Refermez le filet de poulet.
Le lier si nécessaire (à la ficelle de cuisine).

Dorez les filets de chaque côtés dans du beurre et huile.
Salez, poivrez
Réservez au chaud.

Dans la même poêle ou dans une seconde poêle, faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive et faites y colorer l'oignon finement émincé

Ajoutez les champignons, mélangez et faites revenir 2 à 3 min

Arrosez de vin blanc et laissez mijoter à feu moyen quelques minutes.

Ajoutez le bouillon de volaille (1/2 cube de bouillon et 1/2 verre d'eau),
portez à ébullition en remuant.
Lier la sauce avec un peu de maïzena.

Etendez la sauce avec 1 cuil à soupe de crème fraîche.
Redéposez les escalopes au camembert dans la sauce et laissez chauffer le temps de mettre la table

Vous reste plus qu'à passer à table