

Blanc de poulet au saint Marcellin

Ingrédients pour 2 personnes :

2 blancs de poulet
1 Saint Marcellin
1 petite boîte de champignons de Paris
20 cl de crème fraîche liquide
20 g de beurre
1/2 cuil à café de fond de volaille
Sel & poivre

Préparation :

Faites revenir les blancs de poulet au beurre dans une poêle.

Lorsqu'ils commencent à dorer réservez les.

Faites revenir les champignons de Paris dans la même poêle.

Déposez le Saint Marcellin et la crème fraîche dans une casserole
et faites chauffer à petit feu.

La crème doit recouvrir le fromage.

Versez le mélange dans la poêle avec les champignons.

Ajoutez la cuillère de fond de volaille pour lier la sauce.

Remettez les morceaux de poulet et laissez mijoter quelques minutes
Salez, poivrez.

Accompagnez de pâtes

Vous reste plus qu'à passer à table