

## POULET SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS -- FOOD IS LOVE

Bonjour à tous et bienvenue sur Fou dislove, j'espère que vous allez bien. Aujourd'hui je vous propose de revoir ensemble un grand classique des recettes de poulets, celle qui s'accommod avec tous les accompagnements possibles. Il s'agit du poulet à la crème au champignon. Avec du riz ou des patates, des frites ou de la purée, se poulent leur feu à leur affaire, un par un, notamment grâce à une sauce conque-tuise et une viande bien tendre. Alors sans plus attendre, poulets crème au champignon, c'est parti. Une sauce conque-tuise dont là bas sera composée de trois ou quatre échalotes. Si jamais vous êtes en rupture du stock, un onion jaune ou un onion rouge, feront la faire. Les échalotes qu'il faudra acheter très finement, afin que la grande majorité puisse fondre dans la sauce. Une fois les échalotes achées, réservé les, avant de préparer 200g de champignons de paris, qu'on garde à rentier, mais dont on se débarrassera de l'extrémité dur des pieds. Inutile de nettoyer vos champignons sous l'eau qui sont de vrais éponge, préférer plutôt un essuie-tout avec lequel vous allez simplement les essuyer. Ensuite, les champignons pourront rejoindre les échalotes. Et en ce qui concerne la vôle, il y a eu opté aujourd'hui pour de la poitrine, car c'est tout simplement ce que contente mon frigo, mais vous pouvez bien entendre du opté pour des hauts de cuisse, ou des cuisses des hauts, ou non. Le temps de cuisson va réra bien sûr, mais on a reparler à tout à l'heure. En ce qui concerne la poitrine, prenez de blanc de poulets entier, qu'on va pouvoir cuire en douceur pour les gardes bien tendres et juteux. Ce qu'on ne pourra pas faire avec des filets trop fins. Vous contré un blanc de poulets par personne, que vous pouvez bien sur partager, si jamais des migrichons vilos aurait réussi à s'infiltrer chez vous. Il est en maintenant de lancer les hostilités avec une poil prichaufée à femoyen pendant trois minutes, puis dans laquelle on verra une cuillère à subjoule de tourne-sol. Lui, il sera à la bonne température quasi instantanément, donc on pourra immédiatement commencer à actuer en homorexol de poulets. On colore les blancs de poulets pendant trois minutes avant de les retourner. Entre temps, on les assise zone avec seulement une pincée de sel. Et après les avoir colorés rectos, on les fera colorés verso, encore une fois pendant trois minutes. Après cela, il n'y aura plus qu'à organiser les vacuations. Ensuite, on passe à feu doux, un feu doux qu'on va conserver pendant tout le reste de la cuisson et on balance dans la poil nos échalotes. On va les faire suer gentiment et en douceur avec fin et gramme de beurre. Un beurre qu'on va à saisonner avec une demi-chouarex à feu de paprika et un quart du qu'il y a fait de poivre mouli. Ensuite, on mélange ces épices avec le beurre et les échalotes. On fait revenir à feu doux pendant deux minutes. Avant d'ajouter dans le beurre 2 ou 3 gouss d'ailles pressées. Une fois l'aille pressée, on mélange et on fait revenir pendant une minute. Avant d'ajouter cette fois-ci les champignons de paris. Vous allez maintenant remuer les champignons dans le beurre qui vont rapidement se charger de l'aap sorbé. Et lorsque la sèche reste à pour unté le bout de son eau, vous déglace avec 5 centiliter de vinaigre de cidre. À l'aide de votre spatule, vous nettoyez le fond de votre poil et détacherez tout ce qui a détaché. Et une fois que le vinaigre se sera entièrement évalopéré, vous mouillez avec 25 centiliter de bouillon de volaille ou de bouillon de légumes. Vous allez mélanger bien sûr les gras au sucre de cuisson qui se seront détachés. Le bouillon va commencer à s'épaissir. Vous allez maintenant pouvoir replacer vos blancs de poulet dans la poêle. Des blancs de poulet qui ne sont pas encore cuis à cœur bien sûr. On déposera par dessus 2 ou 3 branches de tins. On parfumait la sauce et la volaille. Maintenant on va laisser notre poulet finir sa cuisson. Il est très important que ça se fasse à feu doux pour ne pas déshydrater le poulet afin de garder une viande bien tente et juteuse. On utilisera également un couvercle le plus arme-tique possible et on fera mis jeter pendant 20 minutes. Au bout de 20 minutes, vous allez tout simplement retirer le couvercle et procéder à la seconde évacuation du poulet. Pouver également est vacué les branches de tins. Une fois le poulet est vacué, vous couvrez la sauce avec 20 centillistres de crème liquide et 2 ou 3 cuards à café de goutte art de disjon. Vous mélangez jusqu'à obtenir une sauce homogène. Vous continuez bien sûr de maintenir un feu doux. Un feu doux sur lequel vous allez laisser votre sauce mis jeter tranquillement, le temps de sizzler une petite poignée de parsley de plat, une air harmonique que je vous conseille de toujours sizzler ou acheter à la