**POULET MOUTARDE CHAMPIGNON**

**INGREDIENTS :**

* 1.5KG DE PÂTES FARFALE
* 700G DE CHAMPIGNONS DE PARIS EN LAMELLES
* 350G D ECHALOTTES
* 1KG DE POULET EN LANIERES
* HUILE D OLIVE
* SEL-POIVRE

**SAUCE :**

* 1L ½ DE CREME CUISSON 35%
* 250G DE MOUTARTDE DE DIJON
* 130G DE MOUTARDE A L ANCIENNE
* 80G DE SIROPO D ERABLE

METHODE :

1. FAIRE CUIRE LES PÂTES ET LES METTRE DANS UN BAC ASSEZ GRAND POUR POUVOIR AJOUTER LE RESTE DU STOCK AJOUTER UN FILET D HUILE D OLIVE ET SEL POIVRE PUIS RESERVER AU FRAIS.
2. DANS UNE POELE AVEC DE L HUILE D OLIVE FAIRE REVENIR RAPIDEMENT LE POULET POUR QU IL PRENNE UNE TINTE LEGEREMENT GRILLÉE ET L AJOUTER AUX PÂTES.
3. CUIRE LES ECHALOTTES JUSQU A ELLES SOIENT TRANSLUCIDES AJOUTER LES CHAMPIGNONS CONTINUER LA CUISSON JUSQU A QUE LES CHAMPIGNONS SOIENT CUITS MAIS PAS TROP ON VEUT GARDER UN PEU DE FERMETÉ.
4. METTRE LE MELANGE ECHALOTTES ET CHAMPIGNONS AVEC LES PATES
5. METTRE LA CREME 35% DANS UNE CASSEROLLE LA FAIRE CHAUFFER A FEU DOUX PENDANT 4-5 MIN AJOUTER LES DEUX SORTES DE MOUTARDE ET LE SIROP D ERABLE ET SEL-POIVRE ET LAISSER CHAUFFER 2-3 MIN ET VIDER LA SAUCE SUR LE MELANGE PATES ECHALOTTES POULET CHAMPIGNONS ET BIEN MELANGER.
6. LAISSER REFROIDIR AU FRIGO