



Blanc de poulet aux endives, champignons et lardons

Plat principal

Très facile : 

Bon marché : 



Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 blancs de poulet
- 1 endive
- 1 oignon
- 125 g de lardons fumés
- 1 boîte de champignons de Paris
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 noix de beurre
- persil
- sel et poivre

Préparation :

Couper les blancs de poulet en petites lamelles et les fariner.

Faire fondre la noix de beurre et y faire revenir les lamelles de poulet, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saler, poivrer. Ajouter le cognac. Réserver.

Faire revenir les lardons avec une noix de beurre, ajouter l'oignon émincé, ainsi que l'endive coupée en tout petits morceaux, laisser mijoter 5 mn environ.

Ajouter les champignons, laisser mijoter 5 min.

Y ajouter les lamelles de poulet et laisser mijoter à couvert 20 min environ. Au bout de 15 mn, ajouter la crème fraîche.

Parsemer de persil juste avant de servir.



Recette proposée par Sylvie54

marmiton



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**