

Filets de Poulet aux Chicons et Champignons, Sauce Crème-Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FILET(S) DE POULET	700-800g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- LARDONS	200g fumés
- MOUTARDE	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	150-200 ml
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un premier temps, retirez le cœur amer des chicons et faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. En fin de cuisson, caramélisez-les avec un peu de sucre. Réservez.
- Saisissez les filets de poulet avec du beurre chaud dans un grand faitout. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir avec les lardons dans le faitout. Salez peu et poivrez.
- Arrosez avec la crème et intégrez-y la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement.
- Remplacez les morceaux de volaille dans la sauce et laissez mijoter doucement pendant 10-15 minutes.
- Servez les chicons braisés sur les assiettes. Déposez par-dessus un ou deux filets de poulet puis nappez le tout de sauce crème-lardons-champignons.