

Filet de Poulet aux Cèpes Sauce Porto

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Filets de Poulet	400g en aiguillettes
- Farine	2 c à soupe
- Porto	15 cl
- Cèpes	300g
- Persil	
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	150 ml
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Ajoutez un peu de crème et du persil. Réservez.
- Farinez les aiguillettes de poulet.
- Faites-les ensuite revenir dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Déglacez la poêle avec le porto puis ajoutez les cèpes précuits.
- Allongez avec un peu de crème.
- Remplacez les aiguillettes de poulet dans la sauce et laissez le tout se réchauffer.
- Servez la volaille avec les champignons et la sauce au porto.

