***PL-302***

# POULET ET SA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU CHARDONNAY

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| - BLANC(S) DE POULET | 4 |
| - JAMBON CRU | 4 tranches |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - VIN BLANC SEC | 170ml Chardonnay |
| - PERSIL | 2 c à soupe |
| - MASCARPONE | 110g |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## ***Recette:***

- Dans un poêle, faites fondre du beurre et faites-y rissoler les blancs de poulet. Salez et poivrez.
- Transférez les blancs de poulet dans un plat allant au four, garnissez chaque blanc d'un tranche de jambon cru et placez au four (120-140°C).
- Dans la même poêle, faites fondre encore un peu de beurre et faites–y suer les champignons coupés avec l'ail. Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Incorporez le mascarpone en veillant à ce que celui-ci ne bouille pas.
- Servez le poulet nappé de sauce.

## ***Remarque:***

Vous pouvez accompagner ce plat de légumes vapeurs (Pdt, princesses, …).