

Aiguillettes de Poulet Sauce aux Cèpes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2-3
- PAPRIKA	
- BOLET(S)	10-15g lyophilisés (cèpes)
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	2-3 lyophilisées
- AIL EN POWDRE	
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- FARINE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites tremper les bolets (cèpes) et les morilles dans de l'eau chaude.
- Taillez les blancs de volaille en aiguillettes.
- Dans une poêle, faites griller les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Essorez les champignons réhydratés en conservant le jus de trempage.
- Ciselez un peu les champignons puis jetez-les dans la poêle avec les aiguillettes.
- Assaisonnez d'ail puis ajoutez le fond de veau et la farine. Mélangez puis arrosez avec la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement et laissez épaissir.
- Ajoutez encore la ciboulette à la sauce.
- Servez lorsque la sauce à obtenu une belle consistance.

Remarque:

Accompagnez de pâtes.