

POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU PAPRIKA

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	800g
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- PAPRIKA	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	250ml (½ cube)
- SEL	
- POIVRE	
- CREME FRAICHE	100g
- PERSIL	



Recette:

- Coupez le poulet en dés de la taille d'une bouchée.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros morceaux.
- Emincez finement l'oignon.
- Farinez les dés dans un sac plastique.
- Chauffez la moitié du beurre de cuisson dans une grande cocotte. Faites-y cuire les dés de poulet. Ajoutez l'huile d'olive. Réservez.
- Faites fondre le reste de beurre, faites-y revenir l'oignon émincé avec les champignons pendant 1 minutes. Incorporez le paprika et remettez le poulet.
- Mélangez le bouillon volaille avec le concentré de tomates et versez-le sur le bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes.
- Ajoutez la crème fraîche sans laisser bouillir.
- Servez saupoudrer de persil.

Remarque:

Servez avec des pâtes fraîche nature.