



Poulet au four à la sauce aux champignons



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de filets de poulet
150 grammes de lardons fumés
1 échalot (finement émincée)
250 grammes de champignons (coupés en lamelles)
100 ml de vin blanc (sec)
250 ml de crème
2 branches de thym
persil (finement haché)
100 grammes de parmesan (râpé)
beurre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une poêle. Assaisonnez les filets de poulet de sel et poivre. Faites-les dorer sur toutes les faces. Réservez-les dans un plat allant au four.
- 3.** Faites revenir les lardons dans la même poêle. Après quelques minutes, ajoutez l'échalote finement émincée et les champignons. Faites-les revenir à feu vif. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire. Ajoutez la crème, le thym et le persil. Faites brièvement bouillir (pas trop longtemps, sinon la sauce risque de s'évaporer).
- 4.** Répartissez la sauce aux champignons sur les filets de poulet et saupoudrez de parmesan râpé.
- 5.** Faites cuire 20 à 30 minutes au four préchauffé, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le poulet bien cuit.
- 6.** Accompagnez de salade, pâtes ou pommes de terre.