magimix

BLANCS DE POULET AUX CHAMPIGNONS

Recette allemande

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4 personnes

- 2 échalotes - 20 g de beurre - 600 g de blancs de poulet (4 portions de 150g) - 50 ml de vin blanc - 150 ml de fond de volaille - 250 g de champignons de Paris, émincés - 200 ml de crème liquide - 3 c.s. de farine - 1 c.s. d'huile de tournesol - Sel, poivre blanc

---

1. Hachez les échalotes dans la cuve avec le programme EXPERT 13 secondes/vitesse 13 (sans chauffer).

2. Rajoutez le beurre et l'huile de tournesol. Lancez le programme EXPERT 3 minutes/vitesse 1A/120°C.

3. Versez le vin blanc et le fond de volaille sur les échalotes et rajoutez la moitié des champignons. Salez et poivrez les blancs de poulet, posez-les dans le panier vapeur et installez-le dans la cuve. Lancez le programme EXPERT 20 minutes/vitesse 1A/100°C.

4. Retirez le panier vapeur avec les blancs de poulet. Rajoutez la crème liquide et les champignons qui restent dans la cuve et faites réduire la sauce avec le programme EXPERT 3 minutes/vitesse 2A/ 120°C.

5. Mélangez la farine avec 3 cuillères à soupe d?eau dans une tasse et versez ce mélange par la goulotte dans la cuve. Lancez le programme EXPERT 2 minutes/vitesse 2A/120°C.

6. Servez les blancs de poulet avec la sauce crémeuse et les champignons.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE