

Émincé de poulet Stroganoff aux chanterelles

par Jean-Claude Pradet

Ingrédients

300 à 400 g (3/4 à 1 lb) de lanières de poulet
4 échalotes françaises, hachées
80 ml (1/3 de tasse) de crème à cuisson
250 g (1/2 lb) de chanterelles
2 noix de beurre
Sel et poivre, au goût
5 à 6 branches de persil haché



Préparation

Faire fondre le beurre. Ajouter les échalotes. Faire revenir 2 min. Ajouter les chanterelles. Cuire 3 à 4 min. Réserver.

Sauter les lanières de poulet durant 4 à 5 min de chaque côté. Ajouter la crème à cuisson. Réduire de moitié. Ajouter les chanterelles. Bien mélanger.

Servir avec du riz ou les pâtes de votre goût. Finir en saupoudrant de persil haché.

Bon appétit!

Note : vous pouvez ajouter une bonne cuiller à soupe de moutarde de Dijon à la crème.