Poulet au vermouth et crème aux champignons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de poulet
beurre
1 échalot (émincée)
500 grammes de champignons blonds (en rondelles)
1 gousse d'ail (émincée)
1 décilitre de vermouth blanc
2 décilitres de crème légère
1 cube de bouillon de poule
1 poignée d'aromates (ex. estragon, ciboulette et/ou persil)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez les filets de poulet. Salez-les et poivrez-les bien de chaque côté.**
2. **Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et faites dorer les blancs de poulet des deux côtés. Ils ne doivent pas encore être parfaitement cuits. Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud.**
3. **Faites revenir l'échalote émincée dans la même poêle. Ajoutez un peu de beurre et les rondelles de champignons. Faites-les dorer. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Déglacez avec le vermouth et laissez réduire complètement. Ajoutez la crème culinaire et le cube de bouillon.**
4. **Remettez les blancs de poulet dans la poêle et laissez mijoter encore 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce soit bien épaissie.**
5. **Garnissez d'herbes.**