



Emincé de poulet au Riesling et aux champignons

Ingrédients (pour 4 personnes)

400g de blanc de Poulet
400g de champignons (Girolles, cèpes, pleurotes ...)
2 échalotes
1 gousse d'ail
10cl de Riesling
10cl de bouillon de volaille
1càs de farine
5cl de crème liquide
1 jaune d'œuf
50g de beurre
1càs d'huile d'olive
persil plat
sel, poivre

Découper les blancs de poulet en cubes.

Éplucher et émincer les échalotes.

Dans une petite cocotte, faire revenir les échalotes et la gousse d'ail écrasée dans un peu de beurre, puis faites revenir les morceaux de blanc. Saler, poivrer.

Verser le Riesling et le bouillon de volaille et laisser mijoter 20 minutes.

Nettoyer les champignons et les faire sauter 2-3 minutes dans un peu d'huile d'olive.

Peu avant de servir, mélanger dans un bol, le jaune d'œuf, la farine et la crème liquide.

Verser cette sauce ensuite sur la viande et laisser épaissir à feu doux, tout en remuant.

Ajouter les champignons et laisser mijoter pendant environ 5 minutes.

Saupoudrer de persil ciselé.

Verser la préparation dans des minis marmites et servir ...