

Recette des quenelles de poulet

Pour 4 personnes
20 minutes de préparation

Ingrédients

250g de filet de poulet
1 œuf
4 cuillères à soupe de
crème fraîche
1 boîte de champignons
1 salade
10g de beurre
Sel, poivre



Préparation :

Mixer les filets de poulet avec l'œuf, la crème, le sel et le poivre.

Faire bouillir de l'eau dans une marmite, réaliser des quenelles avec 2 cuillères à soupe et plonger les quenelles dans l'eau jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Poser les sur du papier absorbant.

Egoutter les champignons et les mixer. Les faire revenir pendant 10 minutes et ajouter la crème fraîche restante. Laisser réduire afin d'obtenir une sauce épaisse.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle et faire dorer les quenelles 2 à 3 minutes afin de terminer la cuisson.

Servir les quenelles avec une salade et un peu de sauce aux champignons.