

émincé d'escalopes de poulet sauce normande
et pomme de terre rissolé persillé
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour 4 personnes:

4 escalopes de poulet ou de dinde

500gr de champignons de paris (frais c'est meilleur,ou surgelé)

1 oignons

un peu de farine

50cl de crème fraîche

sel , poivre, persil

on peut y ajouter un verre de vin blanc ,mais comme nous n'aimons pas je n'en ai pas mis
pomme de terre , margarine ou huile de cuisson, persil

1. découper la viande en petit carré d'environ 1 cm
faites de meme avec l'oignon
laver et couper les champignons en fines lamelles
- 2.dans une poele, faire revenir le poulet, les oignons,
ajouter un peu de sel, poivre et le persil finement haché
- 3.lorsque le poulet est bien doré, ajouter les champignons
laisser mijoter quelques minutes
c'est ici que l'on ajoute le verre de vin blanc pour ceux qui aiment
ou une cuillerée de moutarde comme Allison me l'a dit
- 4.saupoudrer le tout d'un peu de farine, et bien mélanger
- 5.ajouter la creme fraiche, et laisser mijoter tout en remuant de temps en temps pendant 10à
15 minutes
pour les pommes de terre
epluchez et laver les pommes de terre,essuyer et couper les en carré d'environ 1cm
dans un sauteuse mettre un bon morceau de margarine et y faire dorer les pommes de terre
en cours de cuisson y ajouter un peu de persil haché
laisser bien dorer
voila tout est prêt il n'y a plus qu'à manger!

bonne appétit!