

# les recettes d'Alice

## Fricassée de poulet au Pineau



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



35 minutes



facile

### Ingrédients

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| 4 blancs de poulet             | 80 gr de beurre |
| 10 cl de Pineau des Charentes  | 3 oignons tiges |
| 500 gr de pommes de terre      |                 |
| 20 cl de crème liquide         |                 |
| 200 gr de champignons de Paris |                 |

### Matériel nécessaire

1 râpe à grosse grille 1 feuille de cuisson en silicone

### Préparation et réalisation

- 1- Couper les blancs de poulet en cubes, les assaisonner et les recouvrir de Pineau.
- 2- Peler les pommes de terre, les laver et les râper à la grosse grille. Les éponger et ajouter 40 gr de beurre fondu et les oignons émincés, assaisonner. Former 4 galettes sur la feuille de cuisson et les cuire 10 min à 220 °C sur chaque face.
- 3- Laver et couper les champignons en quatre, les faire sauter à la poêle avec 20 gr de beurre, assaisonner et réserver. Faire dorer ensuite les cubes de poulet puis ajouter la marinade, la crème, les champignons, assaisonner et laisser mijoter 10 min.

### Conseils et astuces

Les galettes peuvent aussi cuire à la poêle.

Alice Délice

