

Cassolettes de poulet aux courgettes et champignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les recettes de cocottes ont la côte...

Ingrédients

- 4 escalope de poulet
- 3 courgettes
- champignons de paris frais
- 2 oignons
- 3 cs de boursin cuisine à l'échalote
- crème fraîche liquide
- 1 cube volaille
- huile d'olive
- curry
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Couper les escalopes de poulet en petits morceaux. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Les saupoudrer de curry selon votre goût. Saler et poivrer. Puis réserver.
- 2 Eplucher les courgettes une bande sur deux. Enlever les graines à l'intérieur. Les couper en morceaux. Eplucher les champignons de Paris, les oignons et les couper en morceaux.
- 3 Faire revenir les oignons, les courgettes et les champignons dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter un bouillon de volaille et laisser fondre. Saler et poivrer. Laisser mijoter pour que le tout ramollisse (10 minutes environ).
- 4 Ajouter 2 ou 3 cuillères de boursin cuisine et détendre la sauce avec de la crème fraîche liquide. Bien mélanger le tout.
- 5 Ajouter les dés de poulet dans la sauteuse pour les faire réchauffer. Bien mélanger le tout. Il ne faut pas que la sauce soit ni trop liquide, ni trop épaisse !
- 6 Présenter dans de jolies cocottes. Ca fait de l'effet !
- 7 J'ai accompagné ces cocottes d'une bonne jardinière de petits pois/carottes du jardin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

