



## Escalopes de poulet aux champignons

### Description

Les escalopes de poulet aux champignons, un autre grand classique ! Une recette particulièrement facile et rapide à préparer. En une quinzaine de minutes, on se retrouve avec un délicieux plat, qui peut être accompagné de [légumes](#), riz ou pommes de terres. Il ne faut que quelques ingrédients pour réussir ce plat. Par ici la [recette](#)!

### Recette des escalopes de poulet aux champignons

4 pers  
Préparation 5 min  
Cuisson 15 min  
Niveau facile

### Ingrédients

- 4 escalopes ou filets de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 150g de champignons frais (type champignons de Paris)
- 15cl de crème fraiche liquide
- sel, poivre, persil

## Etape par étape

1. Faire chauffer une poêle sur le feu avec une cuillère d'huile d'olive, y mettre les escalopes et les faire dorer de chaque côté.
2. Après 3 minutes, ajouter l'oignon coupé en petits dés et l'ail écrasé. Laisser cuire 3 min de plus.
3. Ajouter les champignons coupés en lamelles et une cuillère à soupe de persil.
4. Laisser chauffer 5 minutes avant d'ajouter la crème. Faire mijoter 5 minutes de plus pour que la crème épaississe.
5. Saler, poivrer puis servir accompagné de riz, pâtes, pommes de terres ou légumes.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row]/[vc\_row]/[vc\_column]/[vc\_column\_text]

## Trucs et astuces pour réussir les escalopes de poulet aux champignons

- Si la crème a du mal à épaissir, on peut ajouter un peu de maïzena (une demi cuillère à soupe).
- Les escalopes de poulet peuvent être remplacées par des escalopes de porc, de veau ou de boeuf, ou même des côtes.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?]/[vc\_column][vc\_column width= »2/3?]/[vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width= »1/6?]/[vc\_column]/[vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?]/[vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »-1? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none » grid\_id= »vc\_gid:1587666636686-981c9d57-a3bb-9? taxonomies= »98, 184? filter\_source= »category »]/[vc\_column]/[vc\_row]

### CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

### POST TAG

1. classique
2. recette express
3. sans gluten

## Categorie

1. Coin salé
2. Plat

## Tags

1. classique
2. recette express
3. sans gluten

## date créée

19/04/2020

## Auteur

admin

default watermark