



Poulet à la crème minute de ma mère

Description

Cette recette de poulet à la crème minute, c'est le sésame de ceux qui n'ont pas le temps de cuisiner, ou pas l'envie. Ma mère la préparait souvent accompagnée de riz, et j'en raffolais ! Le jour où j'ai découvert la facilité de cette recette, je n'ai pas voulu y croire. Et pourtant, c'est une recette dont la préparation prend moins de 5 minutes ! Vous voulez une autre bonne nouvelle ? Il n'y a quasiment pas de vaisselle à faire après cette recette !

Recette du poulet à la crème minute de ma mère

3-4 pers
Préparation 5 min
Cuisson 20 min
Niveau facile

Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de soupe à l'oignon lyophilisée

Etape par étape

1. D'abord, faire préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un plat allant au four, mettre les filets de poulet.
3. Après, arroser les filets de poulet de la crème liquide. Saupoudrer ensuite du sachet de soupe à l'oignon. Pas besoin de saler ou de poivrer, la soupe s'en chargera.
4. Mettre au four pour une vingtaine de minute.
5. Servir avec du riz, du quinoa ou des [haricots verts](#).

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucs pour réussir le poulet minute à la crème

- Pour accélérer la cuisson du poulet, on peut couper les filets en aiguillettes ou en cubes.
- Pour les faire encore plus gourmands, on peut saupoudrer le tout de gruyère rapé en milieu de cuisson, pour gratiner le plat.

[/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:1581771049338-eb63874b-3c22-2? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

POST TAG

1. recette de famille
2. recette express

Categorie

1. Coin salé
2. Plat

Tags

1. recette de famille
2. recette express

date créée

23/02/2020

Auteur

admin

default watermark