

Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon

TOTAL TIME
30
mins

SERVING / SIZE
8oz/250
mL

SERVINGS
24



Des saveurs gourmandes et réconfortantes de poulet tendre et de champignons terreux, mijotés dans une sauce riche et crémeuse avec un soupçon de thym et d'oignons savoureux. Ce plat à la poêle est un mélange parfait de simplicité et de gourmandise, rendant chaque bouchée irrésistible.

MADE WITH

 Signature Velouté de Volaille
SOUPES SIGNATURE CASE CODE 08054

Ingredients

10 g	Poudre d'ail
4.3 g	Feuilles de thym, séchées, broyées
2.5 g	Poivre noir, moulu
2 kg	Poulet cuit, en dés de 1cm (1/2po)
80 mL	Huile d'olive
1,36 kg	Champignons frais, coupés en tranches
2 lbs	Oignons, coupés en dés
710 mL	L'eau
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de Volaille
80 mL	Moutarde de Dijon

Directions

- 1 Mélanger la poudre d'ail, le thym et le poivre noir dans petit bol. Assaisonner le poulet du mélange d'épices à la poudre d'ail.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les champignons et les oignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que ce soit mitendre, mi-croquant, en remuant souvent.
- 3 Verser l'eau dans la poêle. Mélanger la soupe et la moutarde et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux.
- 4 Ajouter le poulet dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant.

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.