



FILETS DE POULET SAUCE AU VIN BLANC ET PORTOBELLO

INGREDIENTS

700g de pommes
de terre (rates)
2 poireaux
herbes de Provence
huile d'olive
sel, poivre
1 oignon
4 filets de poulet
3 gros champignons
Portobello
fond de veau
100ml de vin blanc
50g de beurre
1 gousse d'ail

Préchauffer le four à 220°.

Éplucher et couper en 2 les pommes de terre.

Rincer les poireaux et les découper en tronçons de 5cm. Disposer sur une plaque allant au four, arroser d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter des herbes de Provence. Enfourner 40min.

Dans une sauteuse, faire chauffer 1 filet d'huile d'olive. Peler et ciseler l'oignon. Saler et poivrer les filets de poulet. Faire revenir le tout dans la poêle pour colorer. Couper les champignons Portobello en tranches de 0.5cm.

Ajouter dans la poêle, poursuivre la cuisson à couvert 7min. A mi-cuisson, ajouter un fond d'eau.

Une fois les filets et champignons cuits, réserver dans un plat.

Gratter le fond de la casserole pour décoller les sucs, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et la gousse d'ail pressée. Mélanger.

Servir les filets arrosés de sauce et accompagnés de pommes de terre et poireaux rôtis.

Déguster.