Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 25/30 min** **Temps de cuisson : 45 min**



EMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE, LARDONS ET CHAMPIGNONS ET PURÉE MAISON

Un classique gourmand et réconfortant facile à préparer.

- **Le Poulet** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Blanc de poulet
200g



Lardons
50g



Gousse d'ail
1



Pomme de terre
200g



Champignons
150g



Oignon
1



Crème fraiche
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Lait
1 filet



Beurre



Moutarde
3 cuillères à soupe



Huile d'olive, sel et poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Faites les cuire dans la casserole 20mn.

ÉTAPE 2

Emincez les blancs de poulet. Emincé l'oignon et hachez l'ail Coupez les champignons en lamelles

ÉTAPE 3

Faites revenir les lardons dans une poêle bien chaude sans ajout de matières grasses pendant 3mn. Egouttez les sur du papier absorbant et réservez.

ÉTAPE 4

Dans la même poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon et l'ail pendant 2mn. Ajoutez les morceaux de poulet et faites les dorer 5mn Incorporez les champignons et poursuivez la cuisson 5mn supplémentaires.

ÉTAPE 5

Remettez les lardons dans la poêle. Ajoutez la moutarde à l'ancienne et la crème fraiche puis mélangez. Laissez mijoter 5/7 mn à feu doux jusqu'à ce que la sauce s'épaississe légèrement. Salez et poivrez

ÉTAPE 6

Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez les et remettez les dans la casserole hors du feu. Ajoutez le beurre et un filet de lait puis écrasez les au presse purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Salez et poivrez.

ÉTAPE 7

Servez le poulet en sauce accompagné de la purée maison.