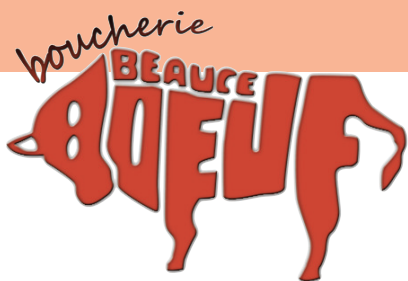


Les bonnes recettes



Poulet à la parisienne

Ingrédients

- 6 poitrines de poulet, désossées
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 1 boîte de crème de champignons
- 1 boîte de champignons en morceaux
- 1 tasse de crème sûre
- 1/4 tasse de farine
- Sel et poivre, au goût
- Paprika, au goût

Préparation

1. Saupoudrer le poulet avec le sel, le poivre et le paprika et le placer dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, combiner le vin, la crème de champignons et les champignons. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, mélanger la crème sûre et la farine.
4. Ajouter ce mélange à la soupe, bien mélanger et verser sur le poulet.
5. Saupoudrer de paprika, couvrir et cuire à low pendant 8 heures.

toutes ces recettes et encore plus sur
www.beauceboeuf.com