

Poulet sauté "à ma façon"

Faire revenir les morceaux de poulet
salés et poivrés à l'huile d'olive.
Ajouter de l'échalote hachée, ne pas
laisser dorer.

Parssemer de farine, remuer.
Ajouter du vin blanc, un peu de
bouillon ou d'eau.

Laisser cuire $\frac{1}{2}$ heure à feu très doux.
Mettre des champignons hachés grossiè-
rement. Laisser cuire 5 mn.
Lier à la crème fraîche.

N.B. On peut ajouter :

- du riz cuit à part assaisonné
à l'huile d'olive.
- des pommes de terre râpées.