

GRATIN DE POULET AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes :

- + 2 Oignons
- + 250 g de champignon de Paris
- + 3 blanc de poulet
- + 20 cl de bouillon de légumes
- + 15 cl de crème liquide
- + 2 branches de basilic
- + Huile d'olive
- + 60g de fromage râpé
- + Sel et poivre

Préparation :

- Pelez et hachez finement les oignons puis détaillez les blancs de poulet en petits cubes. Nettoyez ensuite les champignons à l'aide d'un pinceau puis émincez-les.
- Dans une poêle, faites revenir les oignons avec l'huile d'olive. Une fois translucides, ajoutez le poulet et faites colorer 5 minutes.
- Déposez ensuite les champignons émincés et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'eau des champignons se soit évaporée.
- Versez le bouillon de légumes et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes sur feu doux. Incorporez la crème

liquide, les feuilles de basilic puis assaisonnez de sel et poivre. Faites cuire environ 5 minutes.

- Préchauffez le four sur le mode grill. Répartissez ensuite la préparation dans 4 ramequins allant au four et recouvrez de fromage râpé. Enfournez pour quelques minutes au four, le temps que le fromage soit fondu et doré.