

POITRINE DE POULET EN SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet
1 boîte de crème de champignons

PRÉPARATION

1. Déposer les poitrines de poulet dans un plat allant au four.
2. Verser la crème de champignons, diluée avec un peu d'eau pour recouvrir le poulet.
3. Recouvrir avec du papier d'aluminium et cuire au four à 350 °F (175 °C) pendant 1 h 15 minutes environ jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

solutionentete.org

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.