

Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon

TOTAL TIME
30 minsPORTION /
TAILLE
8oz/250
mLPORTIONS
24

Des saveurs gourmandes et réconfortantes de poulet tendre et de champignons terreux, mijotés dans une sauce riche et crémeuse avec un soupçon de thym et d'oignons savoureux. Ce plat à la poêle est un mélange parfait de simplicité et de gourmandise, rendant chaque bouchée irrésistible.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE**Signature Velouté de Volaille**
CODE DE CAS 08054

Ingredients

10 g	Poudre d'ail
4.3 g	Feuilles de thym, séchées, broyées
2.5 g	Poivre noir, moulu
2 kg	Poulet cuit, en dés de 1cm (1/2po)
80 mL	Huile d'olive
1,36 kg	Champignons frais, coupés en tranches
2 lbs	Oignons, coupés en dés
710 mL	L'eau
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de Volaille
80 mL	Moutarde de Dijon

Directions

- 1 Mélanger la poudre d'ail, le thym et le poivre noir dans petit bol. Assaisonner le poulet du mélange d'épices à la poudre d'ail.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les champignons et les oignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que ce soit mitendre, microquant, en remuant souvent.
- 3 Verser l'eau dans la poêle. Mélanger la soupe et la moutarde et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux.
- 4 Ajouter le poulet dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillottant.

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.