



POULET SAUTÉ AUX CÈPES ET AUX CHÂTAIGNES

10gr de cèpes séchés
4 blancs de poulet
60cl de Crème liquide
400gr de Châtaignes en bocal

Met les cèpes à tremper dans 15 cl d'eau. Coupe les blancs de poulet en morceaux et saisis-les avec l'huile dans une cocotte. Essore coupe et ajoute-les cèpes avec leur eau.

Laisse réduire cinq minutes puis ajoute la crème et les châtaignes. Laisse mijoter 25 minutes à feu doux. Sale, poivre et déguste...