

Paupiettes de poulet en sauce aux champignons



Ingrédients nécessaires

paupiettes de poulet : 3
champignon : 200g
pulpe de tomate : 400g
oignon : 2
huile : 1cs
herbes de provence : 3cs
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Que dirais-tu d'apprendre à cuisiner une délicieuse viande en sauce avec de bons champignons ? Cette recette doit être faite à l'avance car les paupiettes cuisent 45 minutes.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Verse l'huile dans une casserole en fonte ou une cocotte minute et fais chauffer.



Etape 2

Epluche les oignons et coupe-les en petits morceaux.



Etape 3

Place tes paupiettes dans l'huile et fais-les revenir 3 minutes de chaque côté environ, pour qu'elles grillent.



Etape 4

Ajoute les oignons et laisse-les revenir 5 à 10 minutes.



Etape 5

Ajoute les champignons et remue. Tu peux utiliser la variété de champignons que tu préfères.



Etape 6

Sale, poivre puis ajoute la pulpe de tomate et les herbes de Provence. Mélange le tout.



Etape 7

Ferme ta cocotte et laisse mijoter durant 45 minutes environ. Après ce temps de cuisson, ton plat est prêt à être dégusté. Il peut être servi avec des pâtes, du riz ou un autre accompagnement. Bon appétit !

