

Poulet sauce au maroilles

Pour 4 personnes

Préparation :

Cuisson : 14 minutes

Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet
- 1 boîte de champignons de Paris
- 200 gr de maroilles
- 250 ml d'eau
- 2,5 cac de fond de veau
- 1 cas de crème fraîche
- maïzena
- sel, poivre

Préparation :

- Mode « dorer », mettre les escalopes de poulets, pendant 5 minutes.
- Ajouter le maroilles en morceaux, l'eau, le fond de veau, les champignons, le sel et le poivre. Mélanger.
- Mettre en « cuisson sous pression » (cuisson rapide) 6 minutes.
- Ajouter la crème fraîche.
- Si la sauce est trop liquide, ajouter la maïzena. Mélanger.
- Mode « dorer » 3 minutes.