SAISON · AUTOMNE-HIVER

Poêlée automnale

poulet, champignons & châtaignes

TEMPS	PORTIONS	L'ATOUT
25 min	1	Goûts d'automne

🍂 Saison ⚡ Express

Ingrédients

- 120 g de poulet
- 150 g de champignons
- 50 g de châtaignes cuites
- ½ oignon
- 1 c. à s. de crème légère
- Persil, huile d'olive, ail, sel, poivre

Préparation

1. Saisis le poulet émincé, réserve.
2. Fais revenir l'oignon, l'ail et les champignons.
3. Ajoute les châtaignes et le poulet, puis la crème.
4. Laisse réduire 2 min, parsème de persil.

POURQUOI ÇA MARCHE

Les saveurs forêt-automne dans une poêlée express : les champignons pour le volume et le goût, les châtaignes pour la douceur, le poulet pour les protéines. Un dîner chaleureux et de saison, prêt en 25 min — l'automne dans l'assiette.