

Cuisses de poulet aux champignons et à la crème

Ingrédients:

1 paquet 227g de champignons de Paris
10 branches de coriandre fraîche
3 gousses d'ail
4 cuisses de poulet sans peau
sel et poivre au goût

Sauce:

1/2 tasse de crème 35%
2 c. à table de jus de citron
1 c. à table de fécule de maïs
sel et poivre au goût

Instructions:

- 1- Couper les champignons en tranches avec un **couteau Série universelle** et les mettre dans la passoire supérieure de l'**Intelli-Vap**.
- 2- Laver la coriandre et l'essorer dans la passoire/essoreuse du **Rapido-Chef Pro**.
- 3- Couper la coriandre en 3 avec un **couteau Série universelle**.
- 4- Mettre l'ail et la moitié de la coriandre dans le **Hachoir Gagne-Temps** et hacher.
- 5- Enrober les cuisses de poulet de ce mélange ail/coriandre et déposer les cuisses de poulet dans la **passoire inférieure** de l'**Intelli-Vap**.
- 6- Superposer les 2 **passoires** sur le **réservoir** rempli de 400 ml d'eau froide.
- 7- Mettre le **couvercle** et cuire au four micro-ondes 30 minutes à une puissance de 80%.
- 8- Laisser reposer 5 minutes.
- 9- Mettre le reste de la coriandre dans le **Hachoir Gagne-Temps** et hacher.
- 10- Presser 1/2 citron avec le **Presse-citron**.
- 11- Dans le **Micro-Pichet**, mettre la crème, la fécule de maïs, le jus de citron, le reste de coriandre hachée, le sel et le poivre.
- 12- Mélanger avec la **Spatule en silicone** et cuire au micro-ondes 1 minutes 30 secondes à une puissance de 70%.
- 13- Mélanger la sauce à nouveau pour qu'elle soit homogène.
- 14- Servir le poulet avec la sauce et les champignons