

Poulet coriandre et ail

Ingrédients

- 1 paquet (227 gr) de champignons de Paris
- 10 branches de coriandre fraîche
- 3 gousses d'ail
- 3 poitrines désossées
- sel et poivre au goût

Sauce

- ½ 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.
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. Couper le poulet en lanières, déposer dans la passoire inférieure de l'Intelli-vap et enrober du mélange ail/coriandre.
6. Superposer les 2 passoires sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau froide.
7. Mettre le couvercle et cuire au micro-onde 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 ½ citron avec le Presse-agrume dans un petit Friand.
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 ou le fouet et cuire au micro-onde 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