



Poulet à la crème et aux champignons, poireaux et épinards

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 1 kilogramme de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 filets de poulet
- sel et poivre
- 2 tiges de poireaux (émincés)
- 250 grammes de champignons
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3 décilitres de crème légère
- 1 petit sachet de pousses d'épinards
- 1 bouquet de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Pendant la cuisson des pommes de terre, laissez chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les filets de poulet pendant au moins 7 minutes de chaque côté. Salez et poivrez. Retirez les filets de poulet de la poêle et réservez-les au chaud.
- 2.** Ajoutez les poireaux et les champignons à la poêle et faites-les revenir. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant une minute. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Laissez cuire quelques instants et ajoutez la crème. Salez et poivrez bien et laissez épaissir la sauce. Ajoutez les épinards. Remettez les filets de poulet dans la poêle et garnissez de persil plat. Accompagnez ce plat de pommes de terre nature.