Filets de poulet à la crème de champignons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de poulet
1 noisette de beurre
3 brins de thym frais
4 échalotes (en quartiers)
500 grammes de champignons (en rondelles)
2 gousses d'ail (émincées)
1 décilitre de cognac
5 décilitres de crème
1 paquet de fromage (p. ex. Boursin)
3 feuilles de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez les filets de poulet et salez et poivrez-les généreusement.**
2. **Faites fondre une belle noix de beurre dans une sauteuse avant d'y saisir les filets de poulet de chaque côté, avec le thym et les échalotes.**
3. **Retirez les filets de poulet de la sauteuse et disposez-les dans un plat de cuisson.**
4. **Dans la même sauteuse, faites revenir les champignons et ajoutez l'ail. Poursuivez la cuisson quelques instants. Versez le contenu de la sauteuse dans le plat de cuisson. Déglacez la sauteuse au cognac, que vous laisserez réduire presque totalement. Ajoutez la crème et mélangez bien. Nappez-en le poulet. Versez de petits morceaux de fromage.**
5. **Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
6. **Garnissez de basilic.**