

## Poulet aux champignons, noisettes et huile d'olive

Dans le cadre de notre **grand jeu culinaire**, en partenariat avec **Philips France**, se déroulant du **1er Septembre au 30 novembre 2017**, **Nadia Paprikas** a réalisé trois succulentes recettes alliant le savoir-faire de ces deux marques d'excellence.

Ces 3 recettes seront publiées sur notre blog et vous pourrez les retrouver sous forme de petites fiches accompagnant les appareils de cuisine **Philips** et les produits **Tramier** offerts aux heureux gagnants de ce nouveau jeu.

Pour ce mois de septembre, sont mis en jeu 40 **hachoirs Philips** accompagnés d'**huile d'olive vierge extra Tramier** ainsi qu'une fiche recette que nous vous dévoilons aujourd'hui...

**Un poulet aux champignons, noisettes et huile d'olive.**

### Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 50 cl de bouillon de volaille
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 120 g de cèpes séchés ou champignon de Paris
- 4 cuillerées à soupe d'**huile d'olive vierge extra Tramier**
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 100 g de noisettes grillées
- Sel et poivre

### Préparation

Badigeonnez les morceaux de poulet de moutarde.

Mettez les gousses d'ail dans le **hachoir Philips** et hachez-les finement.

Faites dorer dans une cocotte à fond épais, à feu vif, les morceaux de poulet dans l'**huile d'olive**.

Ajoutez les oignons coupés, l'ail haché et la feuille de laurier.

A coloration, saupoudrez les morceaux de poulet avec la farine.

Ajoutez les cèpes séchés, puis le bouillon de volaille.

Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes environ. 5 minutes avant la fin de la cuisson, arrêtez l'ébullition et mélangez la crème fraîche au jus du poulet et laissez mijoter doucement.

Hachez grossièrement les noisettes grillées dans le **hachoir Philips**.

Saupoudrez les morceaux de poulet de persil haché et de noisettes.

Servez chaud avec du riz ou un écrasé de pomme de terre.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 30 Min.