

Recettes du Québec<http://www.recettes.qc.ca>[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)[Fermer la fenêtre](#)**Poitrine de poulet à la crème de champignon et vin blanc, mijoteuse****Préparation :** 10 min**Cuisson :** 420 min**Portions :** 3**Cette recette est :** Publique**Catégorie :** Mijoteuse**Ingrédients**

2 poitrines de poulet désossées

1 canne (284 mL) de crème de champignons

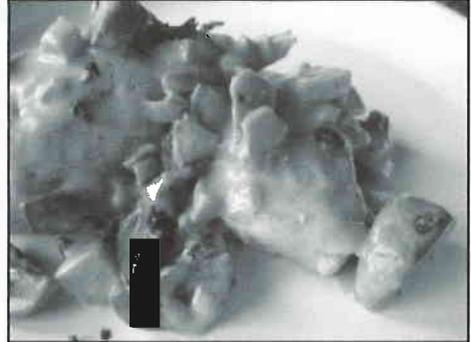
12 gros champignons coupés en 2

2 cuillères à table d'épices pour poulet

2 cuillères à table de fromage parmesan

1/2 tasse de vin blanc

1 petit onion tranché

9,5
RLMA
9www.metsdelacreme.com**Étapes****Étape 1:**

Dans un bol, mélanger le vin blanc et la crème de champignon.

Étape 2:

Dans une mijoteuse, mettre les poitrines de poulet coupées en lanières de 1 cm dans le fond avec les épices et ajoutez-y les champignons et les onions.

Étape 3:

Mettre le mélange de la crème sur le dessus et ensuite le parmesan.

Étape 4:

Couvrir et faire cuire a feu bas pendant 7 heures.

Recette par : jallap