

Poulet aux champignons

(vite fait !)

Faire sauter dans 30 g de beurre un poulet coupé en morceaux, avec 1 échalote hachée.
Mouiller de 2 dl de coulis de tomates, saler, poivrer. Ajouter 250 g de champignons et faire cuire pendant 30 mn.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.