POULET DIANE

par le chef David Cocker

UTILISE : POITRINE DE POULET FAIBLE EN SODIUM 90 g ENTIÈREMENT CUITE DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes
Portions : 50

INGRÉDIENTS

50 mcx (4,500 g) de poitrine de poulet faible en sodium 90 g entièrement cuite de Reuven (code de produit 10827)
1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
8 tasses (1 kg) d'oignons blancs, hachés
10 gousses d'ail, émincées
30 morceaux (540 g) de champignons cremini tranchés
1/4 tasse (60 ml) de pâte de tomate
1/4 tasse (60 ml) de brandy - facultatif
12 tasses (3 L) de bouillon de poulet
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter – 35 %

PRÉPARATION

Préparer les poitrines de poulet faibles en sodium 90 g entièrement cuites de Reuven selon les instructions sur l'emballage; conserver au chaud.

Sauce pour poulet Diane
Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen. Faire suer les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme. Ajouter les champignons et caraméliser. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter le brandy et faire flamber. Incorporer la pâte de tomate dans la poêle et cuire à feu moyen pendant 1 minute. Ajouter lentement le bouillon de poulet en remuant. Ajouter la crème à fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse; réduire le feu à moyen doux.

Assemblage
Verser la sauce sur les poitrines de poulet faibles en sodium 90 g de Reuven préparées et les servir accompagnées de purée de pommes de terre, de quinoa ou de riz et des légumes ou une salade.

REUVEN INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.