

Poulet Stroganoff avec riz



Poulet Stroganoff avec riz



Portions : 50



Prep & Cuisson : 55 minutes

Ingrédients

1 tasse (250 ml) d'huile de canola
5 oignons moyens (750 g), tranchés finement
8 gousses d'ail, émincées
10 tasses (750 g) de champignons, hachés
15 tasses (3 750 ml) de bouillon de poulet
3 c. à table (45 ml) de paprika
3 tasses (750 mL) de crème sure
½ tasse (125 ml) de sauce Worcestershire
1 tasse (250 ml) de moutarde de Dijon
4 500 g (159 oz) de lanières de poitrine de poulet grillé
entièrement cuites de Reuven sans gluten (code de produit 11803)
Sel et poivre, facultatif
Persil (garniture), facultatif

Servir avec du riz au citron et au persil

24 tasses (6 kg) de riz, cuit
1,5 tasse (375 ml) de jus de citron
2 tasses (50 g) de persil, finement haché
Sel, facultatif

Instructions pour la préparation

Dans une poêle à frire à feu moyen, mettre l'huile de canola et l'oignon. Remuer et cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter l'ail, le paprika et les champignons, et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les champignons soient dorés, environ de 3 à 4 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et remuer. Régler le feu à moyen-vif et faire réduire le bouillon pendant 10 minutes ou jusqu'à qu'il ait diminué de moitié. Une fois le bouillon réduit, baisser le feu à moyen-doux, puis ajouter la crème sure et la moutarde de Dijon. Remuer pour bien mélanger, ajouter les lanières de poitrine de poulet grillé entièrement cuites puis poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Servir avec du riz au citron et au persil.

