Les idées recettes

mary's

Bouchées à la reine façon Mary´s

mary's

Sublimez vos envies

Bouchées à la reine façon Mary's

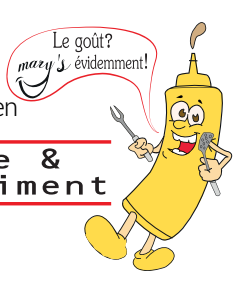
Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 bouchées à la reine
- 2 filets de poulet émincés
- 6 champignons émincés
- 1 échalote émincée
- 400 ml de crème liquide
- 1 poivron rouge en lanières
- 10 asperges
- Safran

Dans un wok, faire dorer l'échalote et le poulet.
Ajouter les champignons, le safran, le sel, le poivre et la crème liquide. Faire mijoter doucement.
Dans une casserole, cuire les asperges comme à votre habitude.
Dans une poêle, faire revenir les oignons. En fin de cuisson, ajouter les asperges et déglacer avec la sauce mary's.
Creuser vos bouchées à la reine, y verser la préparation de poulet et agrémenter d'asperges et de poivrons.

Astuce du chef

Accompagner vos bouchées à la reine de salade ou de crudités à la sauce mary's.
Le curry ou curcuma remplace aussi bien le safran, c'est tout aussi goûteux.



sauce & condiment

Retrouvez Sauce Mary's sur facebook

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique