

# Poulet à la moutarde et aux champignons

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 250 g de blancs de poulet
- 1 yaourt
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- ½ cuillère à café de thym
- 100 g de champignons
- sel, poivre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

## **Préparation de la recette :**

Coupez le poulet en petits morceaux.

Faites-le dorer dans une sauteuse avec un peu d'huile. Salez légèrement et poivrez.

Ajoutez le yaourt, la moutarde, le thym et les champignons.

Mélangez bien et laissez mijoter 10 à 15 min.

Servez chaud.