



Poulet à la Jojo



6 portions

12 portions

24 portions

3 livres

cubes de poulet

6 livres

12 livres

1 gros

oignons hachés fins

2 gros

4 gros

½ paquet

champignons frais hachés

1 paquet

2 paquets

3 boîtes

crème de champignons

6 boîtes

12 boîtes

1 tasse

bouillon de poulet

2 tasses

4 tasses

1 c. à thé

sel et poivre

1 ½ c. à thé

3 c. à thé

- Faire revenir les cubes de poulet pour prendre couleur.
- Retirer du feu et mettre de côté.
- Dans la même poêle, faire revenir les oignons et les champignons.
- Mettre les morceaux de poulet dans un plat allant au four.
- Ajouter les oignons et les champignons.
- Assaisonner et ajouter la crème de champignons et le bouillon de poulet.
- Cuire au four à 350° 1 heure ou plus.
- Servir avec des nouilles ou du riz.

Délicieux !