



Poulet aux pêches cuisson au four (recette express)

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 escalopes de dinde **j'ai utilisé des cuisses de poulet**

curry

1 boîte de champignons de Paris émincés rincés et égouttés

1 boîte de pêches au sirop égouttées

1 sachet de soupe à l'oignon lyophilisée

400 ml de crème fraîche liquide **je n'ai pas mesuré mais j'ai mis une bonne quantité les filles aiment bien saucer**

sel et poivre aux baies

gruyère râpé

Dans un plat beurré déposer le poulet salé et poivré et saupoudré de curry

Recouvrir avec les champignons puis les pêches coupées en morceaux

Saupoudrer le plat de soupe à l'oignon

Verser la crème puis mettre le fromage

Cuire four chaud 200° une vingtaine de minutes