



Poulet à la florentine

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 225g de champignons de Paris
- 0.5 cuil à café d'ail
- 1 cuil à soupe de farine
- 85ml de vin blanc
- 1 pot de yaourt à la grec
- 20cl de crème liquide
- 60g de parmesan
- 720g d'épinards
- 2 cuil à soupe de persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une poêle, faites revenir votre poulet avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les champignons, les épinards, l'ail.

Incorporez le vin blanc et faire réduire de moitié.

Ajoutez le yaourt à la grecque, le parmesan, laissez mijoter un peu 3-4 min.

Salez, poivrez, saupoudrez de persil.

Si besoin, ajoutez une cuil à soupe de farine, si la sauce est trop fluide.

Servez avec des tagliatelles.