



*Poulet Marry me**

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 3 blancs de poulet
- 30 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- 25 cl de bouillon de volaille
- 10 à 15 cl de crème fraîche entière
- 30 g de parmesan
- 2 cuil à soupe de tomates séchées
- 1 pincée de piment doux
- Basilic
- Origan

Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis faites revenir vos morceaux de poulet.

Réservez.

Dans la même poêle, faites revenir l'ail émincé avec les tomates séchées coupées en morceaux.

Ajoutez le concentré de tomate puis le bouillon, le piment, l'origan bien mélanger en grattant les sucs de viande.

Laissez réduire à feu vif pendant 5 min.

Incorporez la crème, le parmesan et le basilic.

Assaisonnez en sel, poivre.

Déposez le poulet et enrobez-le bien de sauce.

Laissez mijoter quelques minutes.

Servez bien chaud accompagné de tagliatelles fraîches.