



Poulet

sauce moutarde

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet
- 225 g de pommes de terre grenailles
- 1 gousse d'ail pelée et émincée
- 250 ml de bouillon de volaille
- 2 cuil à soupe de moutarde
- 250 g de fromage blanc
- Herbes de provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Persil

Préchauffer le four à 190°C.

Mélangez les pommes de terre dans un grand saladier avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, mélangez pour enrober, puis assaisonner généreusement de sel et de poivre et d'herbes de provences.

Cuire 15 à 20 min.

Pendant ce temps, faire cuire le poulet.

Dans une grande poêle, versez 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Faire dorer le poulet des deux côtés.

Puis faites le cuire dans 250 ml de bouillon de volaille avec 1 gousse d'ail coupée en 2.

Lorsque votre poulet est cuit, incorporer la moutarde.

Ajoutez ensuite le fromage blanc, le sel et le poivre.

Des herbes fraîches si vous le souhaitez, mélanger.

Servir avec les pommes de terres.