

Émincé de poulet *au madère*



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 4 blancs de poulet
- 1 boîte de champignons tranchés en boîte
- 8 cl de madère
- 2 c à café de fond de volaille
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Coupez les blancs de poulet en lanière. Émincez l'échalote et l'ail finement.

Diluez le fond de volaille dans 20 cl d'eau.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse ou une poêle. Ajoutez les lanières de poulet et faites dorer pendant 5 minutes à feu vif en les mélangeant à mi cuisson.

Réservez dans une assiette recouverte d'un couvercle ou d'une assiette retournée pour garder au chaud.

Dans la même sauteuse, faites suer l'échalote et l'ail pendant 2 minutes en remuant souvent. Versez le fond de volaille et le madère. Faites réduire sur feu vil pendant environ 3 minutes. Ajoutez les champignons égouttés et la crème fraîche.

Remettez le poulet dans la sauteuse et laissez cuire 5 minutes à feu doux.

Servez sans attendre.

Accompagnez ce plat de riz, de pommes de terre vapeur ou de légumes verts (brocolis ou haricots).