



Les plats principaux

Poulet crémeux au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes poulet (coupés en deux)
2 décilitres de crème
1 citron (le jus)
1/2 citron (en rondelles)
poignée olive (vertes)
1 cuillère à soupe de coriandre (hachée gros)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Salez et poivrez les filets de poulet et badigeonnez-les d'huile d'olive. Rôtissez-les tout autour puis retirez-les de la poêle. Déglacez la poêle avec la crème et le jus de citron et laissez mijoter 3 minutes.

Remettez les filets de poulet dans la poêle et faites-les cuire encore 5 minutes. Ajoutez alors les olives, la coriandre et les rondelles de citron. Laissez encore 2 petites minutes sur le feu et servez chaud.

