



Les plats principaux

Gnocchis avec poulet au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poulet (demi-filets)
400 grammes d' épinards (jeune)
1/2 citron (le jus et le zeste)
2 gousses d'ail
120 millilitres de bouillon de volaille
120 grammes de parmesan (râpé)
240 millilitres de crème entière
1/2 cuillère à café ail en poudre
1 cuillère à soupe de beurre
500 grammes de gnocchis
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Assaisonnez le poulet avec poivre, sel et ail en poudre puis rôtissez-le bien doré dans une poêle avec du beurre. Retirez-le ensuite de la poêle et tenez-le au chaud dans une feuille d'aluminium.

Faites revenir l'ail dans la même poêle avec une noix de beurre supplémentaire puis déglacez avec le bouillon de volaille et le jus de citron, mélangez bien.

Ajoutez la crème et les gnocchis dans la poêle puis faites mijoter à feu doux pendant 8 minutes. Assaisonnez avec du poivre et un peu de sel.

Retirez la poêle du feu et incorporez le parmesan et l'épinard à la sauce jusqu'à ce que l'épinard commence à réduire.

Ajoutez le poulet rôti dans la poêle et servez immédiatement avec du basilic frais et le zeste de citron.

