

# ESCALOPE DE POULET A LA CREME EPINARDS ET TOMATES SECHEES



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**400 g d'escalope de poulet coupée en cubes**

**45 g de beurre**

**1 oignon moyen**

**4 gousses d'ail**

**1 petit bocal de tomates séchées à l'huile**

**200 g de pousses d'épinards**

**12 cl de bouillon de poulet**

**12 cl de crème fraîche liquide entière**

**100 g de parmesan râpé**

**1 c à c d'origan séché**

**Emincer l'oignon et l'ail. Egoutter les tomates séchées et les couper en petits morceaux. Laver les épinards et les équeuter si besoin.**

**Assaisonner les morceaux de poulet de sel, de poivre et d'origan.**

**Dans une sauteuse, faire fondre 30 g de beurre avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les morceaux de poulet et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Retirer les morceaux et les réserver.**

**Ajouter le reste de beurre et faire revenir l'oignon quelques minutes. Ajouter ensuite l'ail, l'origan et les tomates séchées.**

**Verser lentement le bouillon puis la crème fraîche et le parmesan. Mélanger et laisser cuire 4 à 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.**

**Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson 5 minutes. Remettre les morceaux de poulet et continuer la cuisson pendant 3 minutes.**

**Servir avec des tagliatelles.**

*Florence Kraland / 5 novembre 2020*