

POULET AU CITRON



Pour 8 personnes

Ingrédients :

8 blancs de poulet

2 marmites de bouillon Knorr

3 ou 4 citrons (selon la taille)

1 c à s crème fraîche entière

1 c à c de maïzena

Presser les citrons et réserver le jus.

Couper les blancs de poulet en cubes. Les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile à feu doux, sans les laisser colorer.

Ajouter les deux marmites puis les jus de citron.

Continuer la cuisson pendant quelques minutes.

Au moment de servir ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche.

Si la sauce est trop liquide, lier avec une cuillère à café de maïzena diluée dans de l'eau froide.

Servir avec du riz ou des pâtes fraîches