

# ESCALOPES DE POULET ET CREME DE CITRON



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients**

**:**

**6 escalopes de poulet**

**3 gousses d'ail**

**20 cl de vin blanc**

**½ cube de bouillon de volaille**

**25 cl de crème fraîche**

**1 citron**

**Herbes de Provence**

**Huile d'olive**

**Sel, poivre**

**Faire dorer le poulet dans un peu d'huile avec l'ail épluché et coupé en deux.**

**Saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence.**

**Verser 10 cl de vin blanc avec le cube de bouillon émietté sur le poulet. Laisser évaporer le liquide.**

**Couper le citron en deux. Presser le jus d'une moitié et détailler le reste en demi-rondelles.**

**Ajouter le jus de citron et le reste de vin blanc dans la poêle.**

**Retirer le poulet et incorporer la crème à la sauce. Laisser mijoter pendant quelques minutes.**

**Remettre la viande, parsemer de feuilles de persil et de demi-tranches de citron.**

**Servir avec des bouquets de brocolis et des petits pois cuits à la vapeur**