favorit
SWISS PREMIUM CHICKEN
SINCE 1965

Emincé de poulet à la crème de poireau

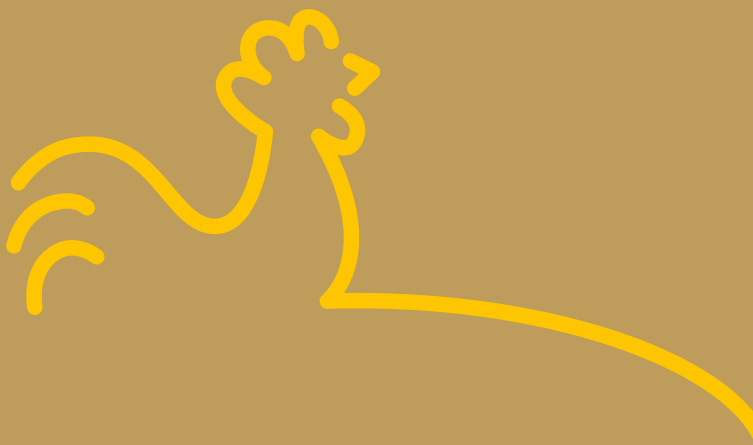
Durée de préparation : env. 15 minutes

Ingrédients pour 3 portions :

500 g	Emincé de poulet
125 g	Poireau finement haché
50 g	Graines de tournesol finement hachées
2 C. à s.	Beurre
250 ml	Crème
100 ml	Bouillon
½ dl	Vin blanc
½	Zeste de citron

Préparation :

1ère étape
Hacher finement le poireau et les graines de tournesol. Faire dorer au beurre l'émincé dans une poêle, assaisonner et réserver.

2ème étape
Faire brièvement sauter les ingrédients hachés, les mouiller au vin blanc, puis ajouter le bouillon et la crème. Amener à ébullition et rectifier l'assaisonnement avec le zeste de citron, du sel et du poivre. Rajouter l'émincé de poulet et réchauffer une fois de plus.

Conseil : servir de préférence avec du riz ou des pâtes.