Aiguillettes de poulet à la crème
Avec coquillettes

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson totale: 15 min

500g d'aiguillettes

1 ail et 1 oignon

2 jus de citrons

20 cl de crème

2 càs d'huile d'olive

½ càc de curry

Herbes de Provence

Pointe de sel

Préparation

1. <u>La veille</u> - Tailler les aiguillettes en gros dés dans un récipient creux.
2. Verser le jus d'un citron, des herbes de Provence, de l'ail écrasé. Bien remuer.
3. Envelopper le récipient d'une poche et mettre au réfrigérateur une nuit.
4. <u>Le lendemain</u> - Eplucher et émincer l'oignon. Réserver.
5. Dans un récipient, bien mélanger la crème, le jus de citron et le curry.
6. Dans une petite sauteuse, mettre 2 càs d'huile d'olive, faire chauffer à feu moyen.
7. Mettre l'oignon ciselé à blondir 2 min.
8. Monter le feu puis ajouter les dés de poulet. Faire revenir 5 min en les retournant.
9. Rajouter le mélange crème, jus de citron et curry. Remuer 5 min puis sortir du feu.
10. Assaisonner si besoin d'une pointe de sel et de 5 tours de poivre, remuer. Servir chaud.

<u>Accompagnement</u> : Riz blanc ou au curry, ou pâtes, ou courgettes sautées…
suivant la saison, vos goûts et le bon vouloir de votre frigo !

*** * *** 21 mai 2021 *** * ***