

## *Poulet et Épinards, Sauce Crémeuse au Paprika*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- BLANC(S) DE POULET	850g
- EPICE POUR POULET	
- EPINARDS	400g frais
- BEURRE DE CUISSON	60g
- FARINE	1.5 c à soupe
- VIN BLANC SEC	25 cl
- BOUILLON DE VOLAILLE	40 cl (1/2 cube)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100g
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- PAPRIKA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Faites étuver les épinards dans un peu de beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez.
- Coupez les blancs de poulet en 3.
- Faites-les revenir dans de l'huile d'olive chaude. Assaisonnez avec les épices pour poulet, sel et poivre. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites fondre les 60g de beurre. Ajoutez la farine puis arrosez avec le vin blanc. Fouettez puis incorporez petit à petit le bouillon de volaille.
- Arrosez avec le jus de citron, ajoutez le paprika et la crème fraîche épaisse. Fouettez. Salez et poivrez.
- Remplacez le poulet dans cette sauce ainsi que les épinards.
- Poursuivez la cuisson 10 minutes doucement à couvert.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez de riz blanc ou macaroni coupés.