

## ***Poulet Croustillant à la Sauce Crémeuse à la Pistache***

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| - Filets de Poulet           | 400g d'aiguillettes |
| - Oeufs                      | 1                   |
| - Chapelure                  |                     |
| - Crème Fraîche              | 200 ml              |
| - Maïzena                    | 1 c à café          |
| - Pâte de Pistaches "Maison" | 1.5 c à soupe       |
| - Arôme de Pistaches         | 1 c à café          |
| - Pistaches                  | qq.                 |
| - Sel                        |                     |
| - Poivre                     |                     |

### **Recette:**

- Battez l'œufs dans une petite assiette creuse avec 1 c à soupe de crème fraîche. Salez et poivrez.
- Placez la chapelure dans une seconde assiette creuse.
- Passez successivement les aiguillettes de poulet dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frais.
- Mélangez le reste de crème fraîche avec la maïzéna, la pâte et l'arôme de pistaches. Chauffez doucement afin d'obtenir la consistance voulue.
- Concassez les pistaches finement.
- Saisissez les aiguillettes de poulet panées dans du beurre chaud sur toutes les faces.
- Servez la sauce aux pistaches avec la volaille et saupoudrez de pistaches concassées.

