

POULET À L'ORANGE ET À LA MENTHE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|------------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 850g |
| - ORANGE(S) | 6 |
| - MENTHE FRAICHE | 15 - 20 feuilles |
| - PAPRIKA | 1 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - MAIZENA | |
| - ABRICOT(S) | |
| - AIRELLES FRAICHES | |

Recette:

- Coupez le poulet en gros dés.
- Pressez 4 oranges. Prélevez le zeste de la 5^{ème}. Pelez la 5^{ème} et la 6^{ème} à vif et coupez-les en gros dés.
- Nettoyez la menthe puis ciselez les feuilles. Réservez quelques feuilles pour la garniture.
- Dans une poêle chaude, faites fondre un peu de beurre de cuisson et faites-y revenir les dés de poulet. Assaisonnez avec le paprika, sel et poivre.
- Arrosez le tout avec le jus d'orange puis couvrez. Laissez mijoter 5 minutes.
- Ajoutez enfin la menthe et les dés d'orange.
- Liez la sauce avec un peu de maïzéna.
- Servez immédiatement avec une feuille de menthe en garniture.

