

Poulet à la Crème et aux Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- MERGUEZ	300g
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- KNORR AROMATES (EPICES)	1 c à café
- EAU	20 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PERSIL	
- PAPRIKA	1 c à café
- MAIZENA	si nécessaire
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les merguez en tronçons de 5 cm.
- Coupez les blancs de poulet en 3 ou 4 morceaux.
- Dans une grande casserole avec couvercle, faites revenir les merguez avec un peu de matière grasse puis ajoutez la volaille. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Laissez cuire doucement à couvert pendant 12-15 minutes.
- Arrosez alors avec l'eau et la crème fraîche, ajoutez le knorr arôme, le persil et le paprika.
- Laissez encore mijoter pendant 10-12 minutes en remuant de temps en temps.
- Liez un peu la sauce avec du maïzéna si nécessaire.
- Rectifiez l'assaisonnement.



Remarque:

Servez avec du riz ou des pâtes.