PL-1598

Aiguillettes de Poulet aux Épinards dans une Sauce Crémeuse au Paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- PAPRIKA	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- ÉPINARDS	600g frais
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les blancs de volaille en aiguillettes puis faites-les mariner dans un mélange huile d'olive, paprika, sel et poivre.
- Entre temps, équeutez les feuilles d'épinard puis faites-les fondre 30-45 secondes dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites griller les aiguillettes de poulet dans une grande cocotte. Arrosez avec la crème puis intégrez-y la moutarde et laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement.
- Ajoutez finalement les épinards précuits et laissez mijoter 5-10 minutes à couvert.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pâtes ou de riz.