PL-423

Poulet Hawaïen Sauce au Cognac et aux Baies Roses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- ANANAS	4 tranches + le jus
- CREME FRAICHE	250 ml
- COGNAC	2 c à soupe
- GOUDA JEUNE	qq tranches
- TOMATE(S)	1 (en option)
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- EXTRAIT DE VIANDE	1 c à café
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	
- BAIES DE POIVRE ROSE	1 c à soupe

Recette:

- Coupez les blancs de poulet en escalopes. Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Placez les escalopes de poulet dans un plat allant au four, ajoutez de l'ananas sur le dessus, ainsi qu'une rondelle de tomate si vous le souhaitez. Surmontez le tout d'une tranche de gouda et saupoudrez de paprika.
- Enfournez dans un four chaud pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, déglacez la poêle avec le cognac, ajoutez la crème fraîche, un peu de jus d'ananas, l'extrait de viande, les baies roses et le jus de citron. Laissez épaissir puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les escalopes de poulet grillées nappées de sauce au cognac.