

Poulet Sauce Crèmeuse au Melon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 2 |
| - MELON(S) | 1/2 |
| - PORTO | 1 c à soupe |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 2 c à soupe |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 2 c à soupe (frais) |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 1/2 cube + 12.5 cl d'eau |
| - ECHALOTE(S) | 1 |
| - CIBOULETTE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Mixez le melon au blender.
- Coupez le poulet en dés.
- Dans une casserole, faites chauffer le bouillon.
- Ajoutez le chèvre frais et faites fondre doucement.
- Ajoutez la purée de melon, le vinaigre, salez et poivrez.
- Laissez réduire à petits bouillons
- Pendant ce temps, faites revenir dans une poêle les cubes de poulet avec l'échalote hachée.
- Lorsque la viande est bien dorée, versez la sauce, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 15 minutes.
- Au moment de servir, saupoudrez la viande de ciboulette.



Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule