

Aiguillette de poulet et haricots plats à la crème ww



Pour 4 pers / 5 pp par pers

- 600 gr d'escalopes de [poulet](#)
- 6 grosses poignées d'haricots plats surgelés
- 1 échalote
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cœur de bouillon de légumes méditerranéen
- sel, poivre
- persil

Couper le poulet en aiguillettes.

Mettre une feuille de cuisson dans une sauteuse et y faire dorer le poulet avec l'échalote émincée.

Rajouter ensuite les haricots plats, le persil, le cœur de bouillon et un peu d'eau. Retirer la feuille de cuisson, mélanger, couvrir et faire cuire 20 minutes.

À la fin de la cuisson rajouter la crème, mélanger et servir.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur