

## Aiguillettes de poulet aux tomates cerises et fromage frais WW

*Pour 4 pers / 5 pp par pers pour 110 gr de poulet*

- 600 gr d'escalopes de poulet
- 700 gr de tomates cerises
- 125 ml de vin blanc
- 70 gr de St Moret
- sel, poivre
- origan

Couper le poulet en aiguillettes.

Mettre une feuille de cuisson dans le fond d'une sauteuse et faire revenir le poulet.

Une fois le poulet bien doré, le sortir de la sauteuse, réserver.

Verser le vin blanc et récupérer les sucs de la viande à l'aide d'une cuillère en bois.

Rajouter ensuite les tomates cerises coupées en 2 et retirer la feuille de cuisson.

Remettre le poulet, parsemer d'origan, saler, poivrer.

Couvrir et faire cuire 10 min à feu doux.

Découvrir, rajouter le fromage frais et mélanger délicatement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servir.