

AIGUILLETES DE POULET A LA CREME FRAICHE



Ingrédients :

- 800 g d'aiguillettes de poulet
- 20 cl de crème fraîche liquide
- huile
- beurre
- sel, poivre
- curry en poudre

Faites fondre le beurre et l'huile dans une grande poêle. Quand le mélange est chaud, mettez les aiguillettes de poulet (blancs de poulets ou escalopes découpés en lanières) dans la poêle et faites les revenir des deux côtés. Quand elles sont bien revenues, les réserver.

Déglacez les sucs de cuisson avec la crème fraîche, remettez les aiguillettes dans la poêle, salez et poivrez assez généreusement et parsemez de curry selon votre convenance.

Bien mélanger et laisser sur le feu 10 min environ afin que les aiguillettes finissent de cuire et que la sauce s'épaississe.

Servez avec des pâtes, du riz ou des haricots verts.