

Émincé de poulet au gorgonzola

Pour 4 personnes:

*4 blancs de poulets, 20cl de crème fraîche épaisse, 200g de gorgonzola,
2 échalotes hachés, 25g de beurre, 3 gousses d'ail hachées, 1càs de cognac*

*Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez les échalotes et l'ail, laissez revenir 10mn à feu doux, déglacez avec le cognac et laissez réduire, pour que le jus s'évapore un peu
Toujours sur le feu doux, ajoutez le gorgonzola coupé en morceau, laissez fondre et ajoutez la crème, salez et poivrez, mélangez bien et vérifiez l'assaisonnement, réservez au chaud
Dans une poêle, faites cuire les blancs coupés en lamelles puis versez-les ds la sauce, mélangez et servez de suite*

