

## Sauté de poulet au thym WW



Pour 4 pers / 6 pp par pers

- 600 gr d'escalopes de poulet coupé en cubes
- ½ oignon
- 10 cl de vin blanc
- 1 cs d'huile d'olive
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre

- thym

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et faire revenir l'oignon émincé.

Rajouter le poulet et le faire dorer de tous côtés.

Une fois le poulet bien doré, rajouter le vin blanc. Avec une cuillère en bois décoller les sucs de la viande. Rajouter ensuite la crème, bien mélanger, puis le thym et faire cuire 15 à 20 minutes sur feu doux.

Saler, poivrer.

C'est prêt.