

## *Poulet au vinaigre de mangue*

### *Pour 4 personnes*

*4 filets de poulet*

*100ml de vinaigre de mangue*

*100ml de vin blanc*

*1 cuil à café rase de poudre de piment d'Espelette*

*1 cuil à soupe de miel*

*2 cuil à soupe de crème liquide légère*

*5-6 petites feuilles de menthe*

Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte, faites-y dorer les filets de poulet à feu vif 2-3 minutes de chaque côté, retirez les filets de la cocotte.

Versez le vinaigre de mangue et le vin blanc dans la cocotte, ajoutez la poudre de piment d'Espelette, mélangez et portez à ébullition. Baissez le feu (doux) remettez les filets de poulet dans la cocotte, couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes en retournant les filets de temps en temps.

Quand les filets sont cuits, retirez-les de la cocotte, ajoutez le miel et la crème à la sauce et laissez la réduire pendant une dizaine de minutes en montant un peu le feu. Quand elle devient sirupeuse elle est prête.

Servez les filets de poulet avec du riz et nappés de leur sauce.