***Mon poulet à l'estragon***

***Pour 6 personnes***

6 filets de poulet (1.2kg)

3 échalotes

3 branches d'estragon

300ml de crème liquide

25ml de whisky (ou de vin blanc)

125ml de bouillon de volaille

1 cuil à soupe de moutarde (au miel)

Poivre, sel

Epluchez et émincez les échalotes, rincez les branches d'estragon.

Faites chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une sauteuse ou une grande cocotte et faites-y dorer les filets de poulet à feu vif quelques minutes de chaque cotés. Retirez les filets de la sauteuse, Baissez le feu, rajoutez un peu d'huile d'olive et faites revenir les échalotes émincées juste le temps qu'elles se colorent. Versez le whisky ou le vin blanc et le bouillon, ajoutez l'estragon, la moutarde et la crème, mélangez puis incorporez les filets de poulet, un peu de sel, quelques tours de moulin à poivre, couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes en retournant les filets de poulet à mi cuisson.

Si à la fin de la cuisson la sauce est trop liquide à votre goût, retirez les filets de poulet de la sauteuse, montez le feu et laissez réduire la sauce pendant 5 à 10 minutes.

Servez avec du riz ou des pommes de terre au four.