***Piccata au citron et aux câpres***

***Pour 4 personnes***

4 escalopes de poulet (ou 2 filets que vous recouperez dans l'épaisseur)

75ml de vin blanc

50ml de jus de citron

1/2 citron

2 cuil à soupe de farine

1 cuil à soupe de câpres

poivre

Coupez le demi citron en tranches fines.

Versez la farine dans une assiette puis passez-y les escalopes de poulet de chaque coté pour bien les enrober.

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle puis faites-y cuire les escalopes 4 à 5 minutes de chaque coté, la farine va former une fine croûte dorée.

Une fois qu'elles sont cuites, retirez les escalopes de la poêle, versez à la place le vin blanc et le jus de citron mélangez en grattant les sucs de cuisson. Ajoutez 1 ou 2 pincées de farine pour épaissir la sauce, ajoutez les câpres et les tranches de citron, poivrez et laissez cuire le temps que la sauce épaississe un peu (elle doit rester fluide), servez aussitôt.