***Poulet crémeux à la tomate et au parmesan***

**Pour 4 personnes**

4 filets de poulet

1 tomate cœur de bœuf (300g environ)

4 échalotes

2 gousses d'ail

1cuil à café de paprika

des pignons de pin

quelques feuilles de basilic

4 cuil à soupe de parmesan râpé

100ml de crème liquide

50ml de vin blanc

Sel, poivre

Epluchez les échalotes et les gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux.

Lavez et coupez la tomate en petits morceaux.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les morceaux de tomates, d'ail et d'échalote, les feuilles de basilic, le paprika. Couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement.

Versez le vin blanc dans la sauteuse, mélangez et ajoutez les filets de poulet, couvrez et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes en retournant la viande à mi-cuisson.

Quand les filets de poulet sont cuits, retirez-les de la sauteuse, versez la crème dans la sauce, ainsi que le parmesan. Mélangez, salez, poivrez à votre convenance et laissez épaissir un peu la sauce.

Remettez les filets de poulet dans leur sauce et ajoutez des pignons de pin et réservez jusqu'au moment de servir.