

Emincé de poulet à la moutarde

Sans les images

Préparation 10 mn Cuisson 15 mn Temps Total 25 mn



Ingrédients / pour 4 personnes

filets de poulet : 700 g

Oignon : 1

moutarde : 2 c à s

crème liquide : 30 cl

vin blanc sec : 12 cl

huile d'olive : 1 c à s

ciboulette ciselée : 1 c à s

sel poivre

Préparation Emincé de poulet à la moutarde

1Emincer les filets de poulet. Peler et émincer l'oignon. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, y faire dorer l'oignon. Ajouter l'émincé de poulet, faire dorer légèrement.

2Ajouter le vin blanc. Laisser réduire un peu, ajouter la crème liquide, la moutarde, saler et poivrer. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes environ sur feu doux.

Pour finir

Parsemer la ciboulette ciselée. Servir aussitôt.