

# **POULET AU CITRON**

## ***Ingrédients*** 6 Personnes

- 6 escalopes de poulet
- 2 citrons
- 3 gousses d'ail
- persil plat
- 25cl de bouillon de poule
- 25cl de vin blanc
- 25cl de crème fraîche
- sel, poivre

## ***Préparation***

- ✚ Coupez les escalopes de poulet en fine lanières
- ✚ Faites une marinade avec le jus des citrons+ zeste de citrons+ ail écrasé+sel+poivre+persil. Faites tremper le poulet émincé dans cette marinade quelques minutes. ( environ 10 min).
- ✚ Faire dorer le poulet dans une poêle avec un peu d'huile et récupérer le jus de cuisson au fur et à mesure et le mélanger avec la marinade.
- ✚ Quand le poulet est doré verser le bouillon de volaille , le vin blanc et laisser mijoter 10 min, ensuite ajouter le reste de marinade et laisser à nouveau mijoter 5 min
- ✚ Verser la crème fraîche, mélanger, et laisser mijoter encore 5 min. Si l'acidité du citron est bonne la sauce épaissit toute seule. Sinon rajouter un peu de maïzena ou de farine.

Bon appétit