DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Emincé de poulet à la crème et à la moutarde à l'ancienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

- *800 g de blanc de poulet*
- *2 oignons*
- *50 cl de crème fraîche épaisse*
- *20 cl de vin blanc*
- *4 c. à. s. de moutarde à l'ancienne*
- *Sel, poivre, huile d'olive et beurre*

Etapes :

- Faire revenir et bien colorer les oignons dans une noix de beurre et un filet d'huile d'olive.
- Déglacer sur feu vif avec le vin blanc.
- Découper les blancs de poulet en petits morceaux de 2-3 cm.
- Les saler, les faire sauter à feu très vif dans une noix de beurre et un filet d'huile d'olive, pour les faire colorer.
- Mélanger les oignons, les morceaux de poulet, la crème fraîche, la moutarde à l'ancienne et faire réduire 5 min.
- Assaisonner et c'est prêt !
- Accompagner avec du riz.