

Poulet sauce crémeuse aux herbes

- La meilleure recette de poulet avec une sauce crémeuse aux herbes!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
6

Ingrédients :

- 4 à 6 poitrines de poulet
- 2/3 de tasse (190 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 paquet (4,4 oz) de fromage Boursin aux herbes
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail émincée
- Le jus et le zeste d'un demi-citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de basilic séché
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- 1 cuillère à thé d'estragon séché
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Bien badigeonner le poulet avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et assaisonner généreusement de sel et de poivre.
2. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen élevé et faire cuire le poulet des deux côtés jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose. Mettre de côté.
3. Ajoutez l'autre cuillère d'huile d'olive et faites sauter l'échalote et l'ail avec les fines herbes pendant 1 minute ou 2.
4. Ajouter le fromage Boursin, le bouillon, le jus et le zeste de citron. Mélanger.
5. Ajouter la farine et bien fouetter jusqu'à ce qu'elle soit incorporée.
6. Faire cuire pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
7. Remettre le poulet, mélanger et faites chauffer pendant 2 à 3 minutes.

8. Servir chaud.

“ *Vous avez des poitrines de poulet et vous cherchez une nouvelle recette? Voici une recette que vous ferez souvent :) C'est avec du fromage Boursin! Hum :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)