



**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 oignon finement émincé
- 2 escalopes de poulet coupées en dés
- 2 poireaux lavés et émincés en rondelles
- 20 cl de crème de cuisson à 15%
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de thym citron
- 1 bouillon [Kub'Or](#) (ajouté à la recette originale)
- sel et poivre

Pour le crumble :

- 30 g de beurre + 30 g de parmesan râpé + 30 g de farine + 30 g de flocons d'avoine

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C ou 356°F.

Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, l'oignon, le poireau et le thym.

Laisser suer 5 minutes environ en remuant de temps en temps.

Ajouter le poulet et laisser dorer 5 minutes environ.

Saler et poivrer.

Ajouter la crème fraîche, mélanger et ajouter le bouillon Kub'Or émietté.

Laisser mijoter quelques minutes environ.

Pendant ce temps, préparer le crumble en mélangeant tous les ingrédients (beurre+farine+parmesan+flocons d'avoine).

Verser la préparation dans un moule à gratin ou des cassolettes individuelles.

Ajouter sur le dessus 2 cuillères à soupe du crumble.

Enfourner pour 20 minutes environ.

Servir accompagné d'une salade verte ou de riz par exemple.