

Poulet presque comme celui de Madame L.



Pour deux personnes

- 2 filets de poulet de qualité
- 2 cuillères à café d'estragon ciselé (Monsieur P.)
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 10 cl de crème
- Sel, poivre

Couper le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée et faire dorer dans du beurre.

Lorsque le poulet est doré, ajouter le miel, mélanger pour qu'il enrobe tous les morceaux de viande, laisser caraméliser deux minutes à feu vif en surveillant pour ne pas que ça attache.

Ajouter l'estragon, mélanger, puis ajouter la crème. Porter à ébullition, baisser la chaleur et laisser chauffer encore une ou deux minutes.

Servir idéalement avec des pâtes fraîches, sinon avec de la semoule ou du riz c'est aussi très bon.

Ajouter la crème, porter à ébullition, saler, poivrer puis laisser cuire doucement deux ou trois minutes.

Servir avec de la semoule, du riz, des pâtes fraîches...