

# Poulet crémeux à l'ail (style Toscane)

- La recette parfaite de poulet crémeux à l'ail (style Toscane)



## Ingrédients :

- 1 lb et demi de poitrines de poulet coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 % à cuisson
- 1/2 tasse (125 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à thé d'**épices italiennes**
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Parmesan
- 1 tasse (250 ml) d'épinards
- 1/2 tasse (125 ml) de **tomates séchées**

## Préparation :

1. Dans une grande casserole, ajoutez l'huile d'olive et faites chauffer à feu moyen élevé.
2. Ajouter le poulet et faire cuire pendant 3 à 5 minutes de chaque côté. Retirer le poulet de la casserole et mettre de côté
3. Ajouter la crème, le bouillon de poulet, la poudre d'ail, les épices italiennes et le fromage Parmesan. Fouettez à feu moyen élevé jusqu'à ce que ça commence à épaissir.
4. Ajoutez les épinards et les tomates séchées et laissez mijoter quelques minutes.
5. Remettre le poulet la casserole.
6. Servir! Avec des pâtes ou un riz.

“

*Une recette vraiment facile à préparer de poulet avec une savoureuse sauce crémeuse à l'ail. À servir sur des pâtes ou autres...*

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