

Poulet avec une sauce crémeuse à la moutarde

- Une recette facile de poulet avec une sauce crémeuse à la moutarde!



Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet sans les os
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 1/4 de tasse (65 ml) de bouillon de poulet
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à thé d'origan séché

Préparation :

1. Ajouter l'huile dans une grande casserole et faire préchauffer à feu moyen élevé.
2. Assaisonner le poulet de sel et de poivre.
3. Ajouter le poulet dans la casserole et faire sauter pendant 10 à 12 minutes en tournant une fois.
Transférer dans une assiette et garder chaud.
4. Ajouter le bouillon dans la casserole.
5. Ajouter la crème, la moutarde et l'origan. Mélanger et faire cuire pendant 2 minutes.
6. Verser la sauce par-dessus le poulet et servir!

“ C'est une recette vraiment surprenante de poulet avec une sauce très onctueuse à la moutarde... J'adore et c'est facile à faire :) ”