



Escalopes de Poulet à la cancoillote

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 escalopes de poulet
4 càs de vin blanc
40 cl de crème fraîche liquide
3càs de **cancoillote** à l'ail
1 cube de bouillon de poule
sel, poivre

Dans une casserole, faire chauffer 1/2l d'eau et le cube de bouillon de poule.
Hors du feu, plonger les escalopes quelques minutes dans le bouillon.
Puis, dans une poêle, les faire revenir. Saler et poivrer.
Quand elles sont bien cuites, verser le vin blanc et laisser évaporer un peu l'alcool.
Ajouter la crème. Mélanger.
Laisser réduite un peu, la crème.
Ajouter la cancoillote et mélanger.
Laisser cuire quelques secondes en remuant.
Déposer les escalopes dans la sauce et laisser cuire encore quelques secondes.
Servir aussitôt.