

Émincé de poulet au porto



Pour 2 personnes:

- 2 escalopes de poulet
- 1 échalote
- 1 petite boîte de champignons entiers
- 2 cs d'huile d'olive
- 5 cl de porto rouge
- 10 cl de crème liquide
- sel, poivre

Dans une poêle, verser 1 cs d'huile d'olive et faire dorer les escalopes de poulet taillées en petites lamelles. Saler et poivrer. Réserver.

A la place, faire dorer l'échalote dans le reste d'huile et ajouter ensuite les champignons égouttés. Laisser revenir quelques instants puis rajouter le poulet. Verser le porto. Laisser mijoter environ 10 min puis ajouter la crème liquide. Laisser réduire à feu doux. Ajuster l'assaisonnement.

Servir bien chaud, avec du riz ou des pommes de terre vapeur.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>