

## **Poulet à la crème :**

*Ingrédients pour 5 personnes :*

2 tablettes de bouillon de volaille

1 poulet

3 échalotes

1 verre de vin blanc vin blanc

huile

2 c. à s. farine

1 pot de crème fraîche

**RECETTE PROPOSEE PAR :**

Dans une cocotte, faite revenir le poulet découpé en morceaux avec de l'huile.

Ajoutez les échalotes hachées.

Jetez la farine en pluie. Remuez.

Faites dissoudre les tablettes de bouillon de volaille dans 1/4 de litre d'eau bouillante.

Versez le bouillon et le vin blanc sur la préparation.

Faites cuire doucement 3/4 d'heure. Sortez les morceaux de poulet avant de lier la sauce avec la crème fraîche.

<http://www.750g.com>