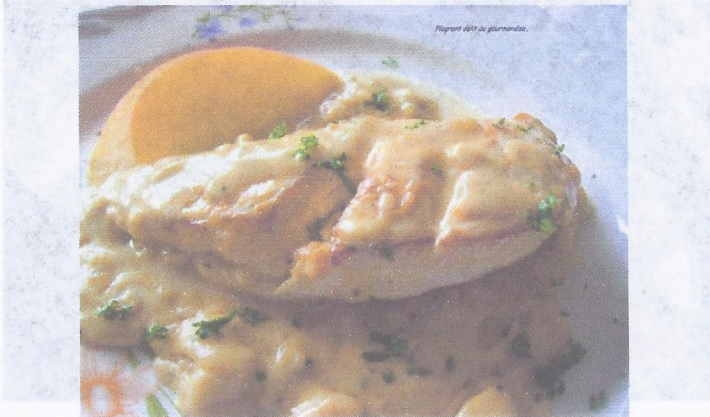


Emincé de poulet au camembert

Forge de
Beausoleil



4 escalopes de poulet
1 camembert
½ bouteille de cidre
1 échalotte
40 cl de crème liquide

- Faire suer l'échalotte puis déglacer avec le cidre
- Ajouter le camembert sans la croûte, coupé en dés, puis la crème. Laisser réduire 3 min.
- Emincer les escalopes de poulet et les faire dorer.
- Rajouter le poulet à la préparation, ajuster l'assaisonnement, et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit
- Servir avec des pâtes, du riz ou des frites !

FB :

lien : [bibly/camembert.html](#) Catégorie : Producteur