

Émincé de poulet à la confiture de lait

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 cuil à soupe d'oignon
- 4 escalopes de poulet (ou dinde)
- 1 petit pot de confiture de lait
 - 2 pommes
 - 25 g de beurre
- 15 cl de jus de pomme
 - Sel / Poivre

Préparation :

Peler et émincer l'oignon

Émincer les escalopes de poulet et les mettre dans un saladier

Ajouter la confiture de lait et bien mélanger.

Éplucher les pommes et les couper en 6 à 8 quartiers.

Dans une poêle, faire fondre le beurre demi-sel et cuire les pommes, juste le temps de les colorer. Réserver.

Dans la même poêle, cuire l'oignon et l'émincé de poulet, environ 3 min, réserver.

Déglacer au jus de pomme et laisser mijoter jusqu'à la formation d'un nappage. Ajouter la viande et les pommes.

Salé, poivré.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagner de riz ou de pâtes

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline