

Poulet Marsala

Ingrédients

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- 1 paquet de champignon
- 700 gr de poitrines de poulet coupées en lanières
- ½ tasse de farine
- sel et poivre
- 1 tasse de vin Marsala
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème 15 %
- 1 citron
- 1 boîte de Penne ou autres pâtes courtes

Instructions

1. Préchauffer la sauteuse. Couper l'oignon et l'ail à l'aide du Hachoir gagne-temps. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile, puis ajouter l'ail et l'oignon et cuire de 3 à 4 minutes.
2. Ajouter les champignons et cuire de 3 à 4 minutes. Réserver dans la TupperOndes 1,75 L.
3. Pendant ce temps, enfariner le poulet. Ajouter le poulet à la Sauteuse et cuire 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Ajouter le vin Marsala et déglacer le fond du chaudron. Laisser mijoter à découvert 4 minutes afin que l'alcool s'évapore.
5. Ajouter le bouillon de poulet et les légumes réservés. Laisser mijoter 5 minutes.
6. Ajouter la crème et laisser mijoter 4 minutes. À l'aide du Presse-agrumes, presser le citron sur la préparation et servir sur les pâtes.