

Poulet à la crème balsamique



Pour deux personnes

- 2 blancs de poulet
- 1 échalote
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 20 cl de crème (liquide ou épaisse peu importe)
- Poivre du moulin
- 10 grammes de beurre (enfin une noix quoi)

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir doucement dans une poêle. Lorsqu'elle commence à être fondante, ajouter le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée et faire cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée.

Ajouter ensuite le vinaigre et bien mélanger. Ajouter le sucre, mélanger et laisser chauffer quelques minutes, puis mettre la crème et le poivre. Mélanger, chauffer encore un peu et servir de suite.