

Poulet sauce au bleu et Rivesaltes ambré



Pour deux personnes

- 2 escalopes de poulet
- 10 cl de Rivesalte Ambré
- 1 échalote
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 100 g de Saint Agur
- 20 g de beurre
- Poivre

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans le beurre. Ajouter ensuite le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée et faire dorer. Lorsque la viande est bien dorée, poivrer, verser le vin, porter à ébullition et laisser évaporer trois ou quatre minutes. Baisser le feu, ajouter le saint Agur coupé en morceaux et la crème fraîche, laisser cuire 5 minutes à feu doux. Couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant que les pâtes cuisent.

Egoutter les pâtes, servir et déposer dessus le poulet, avec une ou deux cuillères de sauce.

Déguster bien chaud en se disant que ça aurait tout de même été dommage de le jeter, ce petit bout de Saint Agur.