

POULET AU POIVRE VERT

Pour 4 personnes

Préparation **15 mn**

Cuisson **30 H.**

1 kg de blancs de poulet

80 g de beurre

25 cl de bouillon de
poule

25 cl. De crème liquide

4 cuil. à café de poivre
vert en grains

Sel, poivre blanc

Faire cuire les blancs de poulet dans
60 g de beurre, les réserver.

Enlever l'excès de gras de la poêle et y
verser le bouillon. Amener à ébullition. Ajouter
progressivement la crème en fouettant. Laisser
cuire jusqu'à épaissement.

Ajouter les grains de poivre vert et
faire cuire encore **5 mn.**

Ajouter le beurre restant en
fouettant. Saler et poivrer, puis verser sur les
blancs de poulet.