

Paupiettes de poulet sauce crémeuse à l'orange

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de poulet
- 1 noisette de beurre

Pour la sauce :

- 2 oranges
- 20 cl de crème liquide
- Sel / Poivre

Préparation :

Mettre une grande casserole d'eau à chauffer, il ne faut pas que l'eau boue

Mettre vos paupiettes de poulet dans 4 sacs congélation, fermez-les correctement soit au soude-sac soit avec les fermetures pour sac congélation.

Les mettre à tremper dans la casserole d'eau chaude pendant 25 à 30 min.

Une fois les paupiettes cuites, sortez-les des sacs.

Mettre une noisette de beurre dans une poêle et y faire dorer les paupiettes.
Réservez-les au chaud.

Zester vos 2 oranges puis ensuite presser le reste des oranges.

Dans cette même poêle, verser la crème liquide, mettre le jus et les zestes de l'orange restant, saler, poivrer, remuer la sauce, et remettre vos paupiettes quelques secondes de façon à les réchauffer un peu, enrobez-les correctement de sauce.

Vous reste plus qu'à passer à table.

Recettes de Céline

Bon appétit à toutes & tous !!