

# Escalope de poulet à l'Orangina

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 15 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
  - 30 cl d'orangina
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 2 cuil à soupe de ketchup
- 1 cuil à soupe de Maïzena
- 1 fond de verre d'eau
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Coupez les escalopes en lamelles.

Faire revenir l'oignon et le poulet dans une poêle avec l'huile d'olive, salez, poivrez, puis ajouter l'orangina, laissez mijoter 10 min env. *Recettes de Caline*

En fin de cuisson, ajouter le ketchup et mélanger bien.

Dans un bol, versez le fond d'eau et la maïzena, bien mélanger et versez dans la poêle, laissez chauffer quelques minutes afin que la sauce épaississe un peu.

**Bon appétit à toutes & tous !!**