

# Cocotte de poulet crèmeux aux petits pois

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 20 cl de bouillon de volailles
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de vin blanc
- 150 g de petits pois
- Sel / Poivre

## Préparation :

Dans un wok ou cocotte, saisir les cuisses de poulet dans l'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes

Émincer l'oignon et le faire fondre avec le poulet. Lorsqu'il est bien fondu, verser le vin blanc et laisser réduire.

Ajouter le bouillon de volaille et cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée durant 5 minutes puis les rafraîchir.

Retirer les morceaux de poulet lorsqu'ils sont cuits et verser la crème dans le wok, assaisonner.

Faire réduire à feu vif pendant 5 minutes en remuant.

Déposer les petits pois et les cuisses de poulet avec la crème et faire mijoter 5 min.

Servir accompagnées de pommes de terre (que j'ai fait cuire au micro-ondes pendant 10 min avec un fond d'eau dans le saladier).

**Bon appétit à toutes & tous !!**