

Fricassée de poulet au café

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 15 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 blancs de poulet
- 1 cuil à café d'oignons
- 1 cuil à café d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
 - Sel
- 1 tasse de café
- Une pincée de sucre
- 20 cl de crème

Préparation :

Couper les filets de poulet en cubes

Émincer finement l'oignon

Dans une sauteuse, faire dorer les morceaux de poulet dans un mélange de beurre et d'huile d'olive.

Ajouter l'oignon ciselé, l'ail écrasé et laisser dorer quelques minutes.

Saler, poivrer.

Ajouter la tasse de café noir puis la crème liquide.

Baisser le feu et laisser épaissir la sauce le temps que les blancs de poulet terminent leur cuisson.

Servir avec un riz blanc ou des pâtes. *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!