

Ragoût de sauté de poulet aux chicons

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1/2 camembert
- ✓ 200 g de blanc de poulet
- ✓ 3 à 4 chicons (endives)
- ✓ 1 grosse noix de beurre
- ✓ 1 cube de jus de rôti
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le blanc de poulet en fines lamelles.

Enlevez les 1ères feuilles des chicons, coupez-les en deux en longueur, enlevez la partie dure et amère et émincez-les.

Faites revenir les lamelles de poulet 2 min dans le beurre chaud.

Salez et poivrez.

Ajoutez les chicons et laissez cuire 5 min.

Ajoutez le jus de rôti avec 1/2 verre d'eau et le camembert coupé en petits morceaux.

Laissez mijoter encore 5 min à feu doux, jusqu'à ce que les chicons soient tendres.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!