

Escalopes de poulet nappées

Difficulté : Facile

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

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 escalopes de poulet
- ✓ 1 cuil à café de fond de veau
 - ✓ 100 ml d' eau
- ✓ 1/2 cuil à soupe d' huile d'olive

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une poêle, faites dorer les escalopes émincées avec l'huile.

Diluez le Fond de Veau dans l'eau et versez dans la poêle.

Laissez réduire 3 à 4 min en remuant régulièrement.

Accompagnez d'une bonne printanière de légumes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!