

EMINCE DE VOLAILLE SAUCE PARMESANE

Le marché:

- 500 g de filets (blanc) de poulet
- 20 cl de crème
- 2 c à s de beurre ou d'huile neutre
- 75 g de parmesan fraîchement râpé
- sel, poivre

Réalisation:

- émincer le poulet de la taille de mon petit doigt
- le raidir dans le beurre à feu vif, réserver
- à sa place mettre la crème, le parmesan, peu de sel à cause du fromage, poivrer généreusement
- porter au seuil de l'ébullition en remuant pour faire fondre le parmesan
- ajouter la viande et amener à température de service sans faire bouillir

Nota:

- pour varier les plaisirs le parmesan remplacer le parmesan par d'autres fromages: granna padano, gorgonzola, vieux comté, roquefort ou camembert ...
- on peut éventuellement colorer la sauce d'un soupçon de tomate ou de paprika et / ou saupoudrer d'herbes fraîches à l'envoi