



Blanc de poulet mariné au citron confit, à l'olive niçoise et à l'estragon

Ingrédients : (2 pers.)

- un blanc de poulet
- un citron
- des olives niçoises
- du piment d'espelette
- de l'estragon frais
- du sucre
- du gros sel

La veille :

- Découper le blanc de poulet en fine lamelle,
- Préparer les citrons confits, puis la marinade,
- Mélanger le blanc du poulet à la marinade,
- Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Le jour même :

- Faire dorer les blancs de poulet
- Dresser l'assiette
- Server & Déguster

