



Emincé de poulet au basilic

Ingrédients (pour 2 pers.)

- 200 g de poulet
- 1/2 bouquet de basilic frais (ou surgelé, déjà émincé)
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- facultatif : 2 tomates et 1 gousse d'ail

Préparation :

1/ Laver, essuyer et émincer le basilic. Emincer le poulet en lamelles de 2 cm.

2/ Chauffer dans une poêle une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis faire cuire rapidement les lamelles de poulet.

3/ Mettre alors la crème, le basilic, le sel et le poivre.

4/ Dresser.

++ Vous pouvez agrémenter d'ail émincé et de cubes de tomates après l'étape de la crème.