Poulet à l’italienne

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de poulet
huile d'olive
2 échalotes (en rondelles)
3 gousses d'ail (émincées)
1 verre de vin blanc
2 1⁄2 décilitres de crème entière
1 bouquet de basilic
1 petit bocal tomates séchées
75 grammes de parmesan (geraspt)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Séchez les filets de poulet et salez et poivrez-les généreusement.**
2. **Faites-les ensuite dorer de chaque côté à l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle.**
3. **Dans la même poêle, faites blondir les échalotes. Ajoutez l'ail. Arrosez de vin et laissez-le réduire de moitié. Versez la crème. Remettez les blancs de poulet dans la poêle et laissez mijoter pendant 12 minutes. Ajoutez le basilic, les tomates séchées et le parmesan.**