

Poulet au Saint Marcellin



Pour deux personnes

- 2 filets de poulet de qualité
- 1 échalote
- 1 Saint Marcellin
- 5 cl de vin blanc sec
- 20 cl de lait
- 3 cuillères à café de persil haché
- Poivre

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée avec un peu de beurre. Lorsqu'elle devient fondante, ajouter le poulet coupé en morceaux de la taille d'une bouchée.

Quand les morceaux sont bien dorés, déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition. Laisser bouillonner deux ou trois minutes, puis baisser le feu et ajouter le Saint Marcellin coupé en morceaux et le lait, ainsi que plusieurs tours de moulin à poivre. Couvrir et laisser cuire doucement.

Juste avant de servir, ajouter le persil, laisser encore cuire quelques minutes puis servir avec une purée maison ou des pâtes fraîches.