

Poulet au Limoncello



Pour deux personnes

- 2 escalopes de poulet de qualité
- 5 cl de limoncello
- 2 escalopes de poulet
- Une pincée d'estragon surgelé
- 20 cl de crème fraîche d'Isigny

Découper le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée et faire dorer dans un peu de beurre demi sel.

Lorsque le poulet est bien doré, verser le Limoncello et porter à ébullition. Laisser bouillonner quelques minutes, saler et poivrer puis baisser la chaleur et ajouter la crème et l'estragon. Laisser chauffer quelques minutes encore puis servir bien chaud avec des pâtes fraîches, une purée, du riz ou du couscous si on est mode flemme (comme je le suis souvent).