



Filets de poulet aux châtaignes



30 minutes



500/personne



4 personnes



Protéines
Complet

Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 200 g de châtaignes cuites (sous vide ou en bocal)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème légère
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym ou d'herbes de Provence
- Sel, poivre

Étapes

- Émincer l'oignon et l'ail finement.
- Couper les filets de poulet en morceaux ou en lanières.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle.
- Faire revenir l'oignon et l'ail à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter le poulet et faire dorer 5 à 7 minutes en remuant régulièrement.
- Ajouter les châtaignes entières ou grossièrement concassées.
- Verser la crème, ajouter le thym, saler et poivrer.
- Laisser mijoter 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud.