

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10min 🍳 Temps de cuisson : 25/30 min



## POULET À LA CRÈME ET GNOCCHIS

Ce plat est idéal pour un repas réconfortant, à accompagner d'une salade verte.

- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Gnocchis** sont réalisés par **Stéphane des Pâtes Fraîches**

### LES INGRÉDIENTS



**Gnocchis**  
125grs



**Blanc de poulet**  
180grs



**Crème liquide**  
1



**Oignon**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Persil**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Bouillon de volaille**  
50ml/pers



**huile d'olive**



**Sel, poivre**  
à votre convenance



**Beurre**



**Moutarde**  
1 cuillère à soupe

### L'ÉQUIPEMENT

1 casserole, 1 poêle,

### LES ÉTAPES

## ÉTAPE 1

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée environ 2mn jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez et réservez sur un torchon propre.

## ÉTAPE 2

Découpez les blancs de poulet en morceaux ou en lanières. Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et le beurre à feu moyen. Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer pendant environ 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Salez et poivrez. Retirez-les de la poêle et réservez.

## ÉTAPE 3

Dans la même poêle, ajoutez un peu d'huile si nécessaire et faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le bouillon de volaille et laissez réduire pendant 2 minutes.

## ÉTAPE 4

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne (si utilisée), puis laissez mijoter pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

## ÉTAPE 5

Remettez les morceaux de poulet dans la poêle avec la sauce. Ajoutez les gnocchis cuits et mélangez bien pour que le tout soit bien enrobé de sauce. Laissez chauffer pendant 2 à 3 minutes, puis retirez du feu.

## ÉTAPE 6

Servez chaud, garni de persil frais haché.



## CONSEILS ET ASTUCES

Pour une sauce encore plus crémeuse, vous pouvez ajouter un peu de mascarpone ou de crème légère si vous préférez une sauce moins épaisse.