Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 min** **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



Blanc de poulet
180g



Gnocchis
125g



Crème liquide
1



Oignon
1



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Bouillon de volaille
50ml/pers



Beurre



Moutarde
1 cuillère à soupe



Huile d'olive



Sel, poivre
à votre convenance

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.