



Pour 4 personnes

2 c. à soupe de beurre

2 échalotes grises, finement hachées

4 poitrines de poulet désossées sans peau

Sel et poivre

1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet

2 c. à soupe de jus de citron

4 gousses d'ail hachées

1 c. à café de paprika

1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %

2 cuillères à soupe de persil

1/2 citron, coupé en tranches

Préchauffer le four à 375 F (190 C).

Dans une poêle allant au four, fondre le beurre puis ajouter les échalotes et faire revenir 2 minutes.

Ajouter les poitrines de poulet et faire dorer 2 à 3 minutes des deux côtés.

Saler et poivrer.

Déglicer avec le bouillon de poulet et le jus de citron.

Ajouter l'ail et le paprika et laisser réduire de moitié, à feu vif.

Ajouter la crème et le persil puis déposez des tranches de citron sur chaque poitrine de poulet.

Enfourner la poêle pendant 10 minutes.

Servir aussitôt avec des haricots verts ou des asperges.