

## Le palais gourmand

500gr de poitrines de poulet désossées et sans peau

1 boîte (284 ml) de crème de poulet

2 c. à table d'eau

1 c. à table de persil frais, haché

1 c. à table de jus de citron

1/2 c. à thé de paprika

1/4 tasse de poivron rouge haché

Tranche de citron

Faire chauffer une grande poêle à surface antiadhésive légèrement vaporisée d'enduit antiadhésif, à feu mi-vif. Ajouter le poulet et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés, environ 5 minutes. Retirer le poulet et réserver. Baisser le feu à moyen.

Ajouter la soupe, l'eau, le persil, le jus de citron, le paprika et le poivron dans la poêle. Amener à ébullition, en remuant souvent. Remettre le poulet dans la poêle et baisser le feu à doux. Laisser mijoter, à couvert, jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit, environ 5 minutes. Servir avec du riz et garnir de tranches de citron.