



Pour 4 personnes

4 poitrines de poulet

1 c. à café de paprika

Sel et poivre au moulin

2 c. à soupe d'huile

2 c. à soupe de beurre

300 ml de vin blanc

200 ml de crème 35 %

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

100 g + 50 g de parmesan râpé

3 c. à soupe de chapelure

Assaisonner les poitrines de poulet avec le paprika, du sel et du poivre.

Faites-les dorer de chaque côté, dans une sauteuse dans le beurre et l'huile.

Baisser le feu, couvrir et laissez cuire 20 minutes en mélangeant régulièrement.

Préchauffer le four à 430 F (220 C).

Déposer les poitrines de poulet dans un plat à gratin et jeter la graisse de cuisson.

Chauffer la sauteuse et déglacez-la avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème, la moutarde de Dijon et la première quantité de parmesan (100 g).

Porter à ébullition en mélangeant.

Napper le poulet de cette sauce et parsemer du reste de parmesan, puis de la chapelure.

Faites gratiner 8 à 10 minutes dans le four et servir.