

Émincé de poulet, paprika et tomates séchées

🕒 Préparation : 10 minutes
Marinade : 1 heure ou plus
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients:

- 500 g de blancs de poulet
- 16 pétales de tomates séchées
- 20 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de crème entière

Marinade

- 2 CS de jus de citron
- 6 CS d'huile d'olive
- 2 CC de paprika
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon émincé

Préparation:

Émincez les blancs de poulet en lamelles et faites-les macérer au moins une heure dans la marinade.

Faites revenir la viande avec la marinade au **Wok** (BG 902428) pour la faire dorer légèrement. Ajoutez le bouillon de poule, la crème et les tomates séchées coupé en deux ou trois suivant la taille.

Laissez mijoter un petit quart d'heure pour que la sauce épaississe. Et servez avec des pâtes fraîches ou du riz.

Suggestion : Utilisez l'huile des tomates pour la marinade.

Source : [Le carnet de cuisine de Paul](http://www.monptitatelierculinaire.com)