 **Aiguillettes de poulet aux câpres et au citron**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Mars/Aiguilletes-de-poulet-aux-capres-et-au-citron/Aiguillettes-de-poulet-aux-capres-et-au-citron-DSCN3374_23.jpg)  
**Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 300 g d'aiguillettes de poulet** **- 1 càs de farine** **- ½ càc de** [**Mélange Malin Volaille DUCROS**](http://www.ducros.fr/Produits/Melanges/Melanges-en-flacons/Melange-malin-Volaille.aspx) **- sel & poivre - 2 càs d'huile d'olive** **- 2 càs de câpres** **- 1 citron** **- 25 ml de vin blanc sec** **- 2 càs de persil haché**

* Presser le citron et recueillir son jus.
* Rincer les câpres et les égoutter soigneusement.
* Mélanger dans un sac congélation la farine, le mélange d'épices pour volaille, du sel et du poivre.
* Déposer les aiguillettes dans le sac et secouer délicatement pour enrober parfaitement la viande.
* Secouer légèrement les aiguillettes pour enlever l'excédent de farine et les réserver sur une assiette.
* Faire revenir les aiguillettes dans l'huile chaude, 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.
* Réserver au chaud.
* Dans la même poêle, verser le vin blanc et le jus de citron.
* Faire réduire sur feu vif, presque à sec pour que "la sauce" soit onctueuse.
* Ajouter les câpres et les laisser réchauffer à feu très doux.
* Ajouter le persil haché et mélanger.
* Verser cette sauce sur les aiguillettes de poulet et servir immédiatement.

***J'ai servi avec des spaghetti simplement assaisonnés d'huile d'olive, avec un quartier de citron et un ravier de parmesan râpé.***