

**Aiguillettes de poulet et crème au citron**

[Une image contenant assiette, Cuisine, plat, nourriture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/aiguillettes-de-poulet-et-creme-au-citron-p1110429.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de filets de poulet dégraissés, dénervés**  
**- 2 échalotes**  
**- 300 g de crème fraiche liquide**  
**- 2 citrons (9 càs de jus)**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
 Mélanger la crème avec le jus de citron, saler et poivrer.  
Réserver.  
Couper les blancs de poulet parés en aiguillettes, les saler et les poivrer.  
Éplucher et émincer finement les échalotes, les faire fondre sans coloration dans une cuillerée d'huile.  
Déposer les aiguillettes sur les échalotes.  
Couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes.  
Retourner les aiguillettes et poursuivre la cuisson pendant encore une dizaine de minutes.  
Réserver au chaud.  
Juste avant le repas, verser la crème au citron dans la poêle.  
Donner un bouillon.  
Rajouter les aiguillettes et les laisser réchauffer quelques minutes.  
Vérifier l'assaisonnement.  
Servir avec des pâtes comme moi ou avec des légumes vapeur.