



## Émincé de poulet sauce basilic

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 200 g de poulet
- ½ bouquet de basilic,
- 1 gousse d'ail hachée,
- 2 tomates,
- 20 cl crème liquide
- 200 gnocchis

### Recette :

- Laver, essuyer et émincer le basilic. Emincer le poulet en lamelles de 2 cm.
- Chauffer dans une poêle une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis faire cuire rapidement les lamelles de poulet. Mettre alors la crème, le basilic, le sel et le poivre.
- Vous pouvez agrémenter d'ail émincé et de cubes de tomates après l'étape de la crème.

### Temps de préparation :

20 mn

### Temps de cuisson :

10 mn

### Température de cuisson :

A la cocotte

### Commentaires :