

Poulet au poivron et à l'estragon



Pour deux personnes (ou trois moins gourmands)

- 2 blancs de poulet de qualité
- 1/2 poivron rouge
- 2 échalotes
- 1 cuillère à café d'estragon (frais ou surgelé mais surtout pas sec)
- 10 cl de crème ou 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 10 cl de vin blanc (un reste de crémant d'Alsace pour moi)
- 15 g de beurre (à la louche)
- 50 g de scamorza fumée (facultatif, c'était pour utiliser le reste)

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans le beurre. Ajouter le poivron coupé en petits dés et laisser cuire doucement une dizaine de minutes en surveillant car ça crame très vite.

Ajouter le poulet coupé en petits morceaux et faire dorer, poivrer, puis ajouter le vin blanc. Porter à ébullition, laisser évaporer deux ou trois minutes, puis baisser le feu et laisser cuire à découvert une dizaine de minutes. Ajouter la crème, mélanger, baisser le feu et laisser cuire à couvert deux ou trois minutes. Ajouter l'estragon, mélanger et servir de suite.

Comme je l'ai servi sur des pâtes, j'ai parsemé de scamorza fumée râpée, mais c'est complètement facultatif.