

## EMINCÉ DE POULET À LA ZURICHOISE

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

600 g de blancs de poulet  
beurre à rôtir  
40 g d'échalote, finement hachée  
120 g de champignons de Paris, émincés  
1 pomme, pelée, épépinée, coupée en 8 puis en fines lamelles  
1 dl de vin blanc  
3 dl de sauce liée (cube)  
3 dl de crème entière  
1/2 citron, jus  
worcestersauce  
sel, poivre blanc, paprika  
beurre mélangé à de la farine  
1 cs de persil, finement haché



### PREPARATION

**1** Emincer les blancs de poulet pas trop finement. Rôtir brièvement dans le beurre à rôtir. Sortir de la poêle et réserver au chaud.

**2** Chauffer légèrement le beurre à rôtir. Faire revenir l'échalote, ajouter les champignons et la pomme et étuver brièvement. Mouiller avec le vin, porter à ébullition. Incorporer la sauce liée et la crème, chauffer. Remettre le fond de cuisson du poulet dans la poêle, ajouter le jus de citron et la worcestersauce. Rectifier l'assaisonnement, réduire légèrement la sauce.

**3** Chauffer le poulet dans la sauce, sans laisser bouillir! Dresser, garnir de persil et servir. Servir avec des nouilles ou des rösti.