



Poulet sauce crémeuse au parmesan et tomates séchées

Ingrédients

4 filets de poulet (*j'ai utilisé un mix de hauts de cuisses, de pilons et de blancs*)

~~huile d'olive~~ **huile des tomates séchées**

1/2 cube de bouillon de poulet

1/2 verre d'eau

200 gr de crème

50 gr de parmesan

tomates séchées

~~thym, origan~~

Faire revenir les morceaux de poulet dans un peu d'huile

Ajouter le bouillon, l'eau et les tomates séchées

Laisser cuire une dizaine de minutes

Ensuite ajouter la crème et le parmesan