



Poulet au Citron

3 filets poulet en cubes
Grosse c.s. de moutarde
Le zeste et le jus d'un citron
Sel, poivre
1 dl de crème fraîche

Mélanger, laisser mariner 30 mn - 1h min au frais

Chauffer à la poêle pendant 10-15 min.

Rajouter l'autre 1/2 jus de citron et zeste

Rectifier le gout avec du sel et du poivre

Juste avant de tirer du feu, mettre la crème.

Servir avec du riz de préférence