

**Courte description : Recette possédant une petite touche Méditerranéenne.
Accompagnez-la d'une salade de pâte florentine, un vrai régal !**



Poulet au citron en sauce



Plat principal

Temps de préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes au maximum

Portions pour 4 personnes

Ingrédients : 4 demi-poitrines désossées
1 c.a. table d'huile à l'ail Jepily
½ tasse de poivrons rouges hachés
1 c.a. soupe de jalapenos marinés hachés finement
1 boîte 10 oz de crème de poulet
½ tasse d'eau
1 c.a. table de jus de citron
1 c.a. thé de zeste de citron frais
1 c.a. table de persil frais haché

Préparation : Dans un poêlon, faire doré le poulet dans l'huile, ajouter les légumes et faire sauter 3 minutes. Incorporer le reste des ingrédients, couvrir et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que se soit bien cuit.

Recette offerte par : *Mes Parents Mireille & Gilles Béchard*

Bon Appétit !