

POULET PICATTA

Donne 4 portions

Temps de préparation : 10 minutes

- 1 lb d'escalopes de poulet, tranchées fines
- 1 c. thé de sel
- ½ c. thé de poivre
- ½ tasse de farine tout usage
- 3 c. soupe de beurre
- 2 c. soupe d'huile d'olive
- 3 c. soupe de jus de citron
- 2 gousses d'ail, émincé
- 3 c. soupe de vin blanc sec
- 2 c. soupe de câpres
- 1 c. soupe de persil frais haché, en garniture
- ¼ tasse de Parmesan, en copeaux
- 1 lb de pâtes penne pré-cuites (ou tout autre type de pâtes)

Découper le poulet en 4 morceaux à l'aide du Couteau de chef Série Chef Pro. Les frotter de sel et de poivre puis les recouvrir de farine. Chauffer le beurre et l'huile dans la **Poêle à frire Série Chef 11 po/28 cm**. Ajouter le poulet en 2 fois et cuire 1-2 minutes (ou jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit) de chaque côté. Déposer sur une assiette et garder chaud.

Égoutter le gras de la poêle. Déglacer la poêle en ajoutant le vin blanc et le jus de citron et déprendre délicatement les morceaux de viande au fond de la poêle. Ajoutez l'ail et les câpres et faire chauffer le tout. Mélanger 2 cuillères à soupe de farine et 1 cuillère à thé d'eau puis l'ajouter à la poêle et cuire 1-2 minutes. Pour servir, à la cuillère, arroser le poulet avec le jus de la poêle, saupoudrer de persil et de Parmesan. Servir avec les pâtes.