

## [Plats/Poulet à la crème, aux épinards](#)

**Nombre de personne**

02

**Durée de préparation**

30 Minutes

**Difficulté** 1

**Note**

2/5 (1 vote )

### **Ingrédients**

2 Tranches de poulet

Huile Fleurial

1 Oignon haché

1 Gousse d'ail

250 ml bouillon de poulet

500 g d'épinards

125 ml crème fraîche

Sel et Poivre

### **Préparation**

Faites chauffer une poêle et mettez-y un peu d'huile de Fleurial.

Faites dorer les tranches de poulet de chaque côté et réservez-les.

Ajoutez l'ail et l'oignon hachés dans la poêle avec le bouillon de poulet et la crème fraîche.

Ajoutez les épinards, les tranches de poulet et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce réduise.