

Volaille – Suprême de poulet au Roquefort

4 filets
1,5 dl. crème
50 gr. beurre frais
50 gr. beurre fondu
100 gr. roquefort
farine
sel
poivre
paprika

Dans assiette soupe, mélanger cuillère à dessert farine, sel, poivre, paprika.

Passer les filets.

Dorer des deux côtés dans une poêle avec 50 gr. beurre fondu.

Dans une petite casserole, mélanger le roquefort à la crème sur feu doux pour obtenir un mélange lisse, pas laisser trop chauffer.

Mettre le poulet au chaud, déglacer au beurre frais et roquefort/crème puis servir avec nouillettes. ou riz.