



Poulet à l'estragon

17/07/2019 à 08h33

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 750 g de cuisses de poulet découpées en cubes
- 30 g de beurre
- 3 brins d'estragon
- poivre du moulin
- 2 cuillère(s) à soupe de crème fraîche épaisse

Préparation :

- Faites dorer les morceaux de poulet des deux côtés dans une poêle avec le beurre. Salez et poivrez au moulin;
- Quand ils sont bien dorés, ajoutez les feuilles d'estragon, remuez 2 mn puis versez ½ verre d'eau. Quand l'eau est presque évaporée, ajoutez la crème fraîche, nappez bien tous les morceaux de poulet et servez.