

## ***Aiguillettes de poulet au citron et au miel***

Pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

- 500gr de blanc de poulet
- 3 cuill à soupe de miel
- 3 cuill à soupe de jus de citron
- 1 cuill à soupe de fond de volaille en poudre
- 2 échalotes hachées
- 1 cuill à café de beurre
- Thym citron
- Sel et poivre

### **Réalisation**

- Faire rissoler le poulet
- Faire blondir les échalottes
- Ajouter le fond de volaille dilué préalablement dans un peu d'eau
- Ajouter ensuite le citron
- Ajouter le miel
- Ajouter le thym citron
- Assaisonner
- Laisser mijoter doucement quelques minutes

**Bonne dégustation !**