

# *Émincés de poulet aux endives caramélisées et butternut*

## *Ingrédients :*

- 200 g émincés de poulet
- 1 endive
- 1/2 courge butternut
- 2 cuillères à café miel
- 1 cuillère à café crème fraîche
- 1/2 verre vin blanc
- Quelques noisettes
- Paprika



## *Les étapes*

- *Émincez finement l'endive.*
- *Faites revenir dans un peu d'huile, à feu vif. Ajoutez une cuillère à café de miel, laissez caraméliser un peu. Réservez.*
- *Coupez le butternut en petits dés.*
- *Faites revenir dans un peu d'huile, ajoutez une cuillère à café de miel, mouillez du vin blanc, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.*
- *Ajoutez les endives, les blancs de poulet, les noisettes concassées, la crème et le paprika. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.*
- *Dès que c'est chaud, servez. Saupoudrez de paprika pour la déco.*

Source : <https://cuisinealouest.com/recettes/emincés-de-poulet-aux-endives-caramélisées-et-butternut/>