

## Escalopes de poulet au Société Crème et spéculoos



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Une recette étonnante grâce à la présence de fromage Société Crème et de spéculoos, mais qui vaut la peine d'être goûtée.*

### Ingrédients

- 4 portions de société crème
- 4 escalopes de poulet
- 10 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 spéculoos

### Préparation

- 1 Coupez en morceaux les escalopes de poulet, puis faites-les revenir dans une poêle préalablement chauffée et dans laquelle vous avez placé le beurre. Stoppez quand ils commencent à dorer.
- 2 A l'aide d'une fourchette, écrasez le Société Crème et mélangez-le à la crème liquide. Versez le tout dans la poêle et remuez pour les faire fondre.
- 3 Une fois ces ingrédients fondus, couvrez et laissez cuire à feu doux durant 10 minutes.
- 4 Profitez le temps de cuisson pour émietter les spéculoos dans un bol à l'aide d'un pilon.
- 5 A la fin de la cuisson, saupoudrez les spéculoos sur le poulet. Servez sans attendre.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

