

**Suprême de poulet sauce aux poires
(Restaurant Aux Grains d'Sel)**

(4 portions)

4 suprêmes de poulet déjà cuits

1/2 tasse crème 15%

1/2 tasse de poires en conserve coupées en cube

1/2 tasse de vin blanc

1/4 tasse de jus de poire en conserve

1/2 tasse oignon blanc finement haché

4 c. à soupe comble de fromage à la crème

2 c. à soupe d'herbes provençales

Sel-Poivre

1c. à soupe beurre

Mettre le beurre à fondre dans une casserole et ajouter les oignons, laisser caraméliser, ajouter les poires et déglacer au vin blanc. Laisser réduire de moitié, ajouter le jus de poires et la crème 15%, les fines herbes. Saler et poivrer. Dans les ramequins, mettre le poule, y verser la sauce aux poires et le fromage à la crème. Laisser légèrement gratiner et servir.