Poulet sauté aux kiwis

- *3 kiwis*
- *1 poulet de 1,5kg coupé en morceaux*
- *6 échalotes*
- *10cl de pineau des Charentes*
- *1 verre de cognac*
- *2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse*
- *2 jaunes d'œufs*
- *1 cuillère à soupe d'huile*
- *sel & poivre*

Peler les échalotes et les couper en rondelles.
Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile. Puis, faire dorer les rondelles d'échalotes 5 minutes en les remuant.

Ajouter les morceaux de poulet et les dorer 5 minutes à feu vif en les remuant.

Verser le pineau et la même quantité d'eau.
Saler et poivrer généreusement.
Couvrir la sauteuse et faire cuire 25 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, peler les kiwis et les couper en rondelles.

Chauffer le cognac et le verser sur les morceaux de poulet. Flamber aussitôt.

Ajouter les kiwis dans la sauce.
Couvrir et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Délayer la crème avec les jaunes d'œufs. Hors du feu, les verser dans la sauce et bien remuer.

Servir ce poulet avec un riz blanc.