

## Ingédients

2 Escalope

2 cas Farine

20 cl Lait

4 cas Moutarde

1 Huile d'olive

# Escalope de poulet à la moutarde

Une recette de Rems créée le 2021-09-26

### Étape 1

Passer les escalopes dans la farine.

### Étape 2

Faire dorer les escalopes dans l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

### Étape 3

Mélanger le lait et la moutarde.

### Étape 4

Ajouter la préparation dans poêle et laisser mijoter environ 15 minutes.