



Emincé de poulet aux raisins sans pépins

Pour 2 personnes :

- 2 escalopes de poulets
- ½ oignons
- 1 noix de beurre
- 5 carottes
- 1 bocal de [raisins sans pépins 32cl Beyer](#)
- Quelques épices au choix (coriandre, paprika, curry...)
- Sel, poivre

Couper en lanières les escalopes et émincer l'oignon.

Dans une casserole, dorer les oignons avec le beurre y ajouter la viande.

Salier, poivrer et épicer et laisser cuire 8 minutes environ.

Retirer la viande et la remplacer par les carottes coupés en rondelles, y verser 2 verres d'eau.

Laisser cuire 20 minutes, et dès que les carottes sont tendres et l'eau évaporée y réintroduire la viande, y ajouter les raisins et prolonger la cuisson de 10 minutes.

Déguster