

Poulet à la romaine et linguini au basilic et tomates séchées.

Recette pour 4 personnes

Description Poulet aux légumes et aux herbes accompagné de linguinis au basilic.

Ingrédients

Pour le poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 4 Tranche(s) Prosciutto
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Tomate
- 125 Ml Vin blanc
- 6 Branche(s) Thym
- 5 Ml Origan
- 125 Ml Bouillon de poulet
- 30 Ml Câpres
- 8 Branche(s) Persil

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les tagliatelles

- 200 Gr Linguine
- 1 Botte(s) Basilic
- 4 Unité(s) Tomates séchées

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Pour la mise en place

Coupez le poulet en lanières et assaisonnez. Hachez les herbes séparément, sauf le basilic. Hachez l'ail et coupez les tomates en dés. Ciselez le basilic. Émincez le prosciutto et les poivrons, ainsi que les tomates séchées.

Pour le poulet

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive faire colorer le poulet, réservez. Dans la même poêle avec de l'huile d'olive faire revenir les poivrons et le prosciutto 2 minutes, ajoutez l'ail, les tomates, le thym et l'origan et cuire une minute de plus. Ajoutez les tomates et le poulet puis déglacez au vin

blanc laissez réduire 2 minutes, ajoutez le bouillon et laissez mijoter 10 minutes jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié.

Pour les linguini

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les linguini al dente, les égoutter puis les remettre dans la casserole, ajoutez l'huile d'olive et assaisonnez.

Pour le dressage

Dans une assiette plate faire un nid avec les linguini et décorez avec le basilic et les tomates séchées, sur le coté mettre le poulet et le garnir avec câpres et persil haché.

Bon appétit!