

Fettuccine maison, sauce Alfredo au poulet, pancetta, brocoli et Parmesan |

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat de poulet en sauce blanche à la crème et vin blanc. Voilà une recette goûteuse et très réconfortante.

L'astuce du chef

Le secret de cette recette est le jaune d'oeuf dans la sauce, il ajoute un côté nappant et velouté très recherché.

Ingédients

Sauce

- 400 Gr Haut de cuisse de poulet
- 100 Gr Oignon blanc
- 250 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Thym
- 125 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Parmesan râpé

Pâtes

- 210 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel

Garniture

- 12 Brin(s) Ciboulette
- 100 Gr Pancetta

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Dégraissez éventuellement les hauts de cuisse de poulet, puis taillez-les en petits cubes.

Épluchez votre oignon puis ciselez-le finement.

Taillez la pancetta en brunoise et faites-la cuire à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réservez pour la garniture.

Taillez la ciboulette.

Hachez le thym.

Sauce

Dans une casserole, commencez par faire suer l'oignon ciselé et le thym dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les cubes de poulet et continuez à faire cuire un peu en brassant régulièrement, puis ajoutez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à évaporation complète.

Ajoutez la crème et laissez cuire à feu doux une vingtaine de minutes.

Ajoutez le jaune d'oeuf et le parmesan hors du feu, mélangez et servez aussitôt.

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main, enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

À l'aide d'un lamineur, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le lamineur équipé des lames à fettuccine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées.

Montage

Dans vos bols, commencez par déposez les pâtes.

Déposez sur l'ensemble une belle louche de sauce.

Finaliser avec un peu de ciboulette et la pancetta croustillante.

Bon appétit!