

Poulet crémeux à la sicilienne sur nid de tagliatelles à l'huile d'olive et basilic.

Recette pour 4 personnes

Description

Lanière de poulet sauté, garniture traditionnelle au câpres et citron frais, herbes fraîches fini à la crème, servie sur un nid de tagliatelle à l'huile d'olives, herbes et tomates cerises

L'astuce du chef

Attention à la température de cuisson de la sauce, si c'est trop chaud le fond collera. Pour le temps de cuisson des pâtes, respectez le temps de cuisson recommandé par chaque fabricant.

Ingrédients

Poulet crémeux à la sicilienne

- 3 Unité(s) Poitrine de poulet
- 40 Ml Huile d'olive
- 60 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 40 Gr Farine
- 2 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Vin blanc
- 300 Ml Bouillon de poulet
- 50 Gr Câpres
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Unité(s) Lime
- 200 Ml Crème 35% à cuisson

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Tagliatelle

- 300 Gr Tagliatelle
- 150 Gr Tomates cerises
- 60 Ml Huile d'olive
- 1 Bouquet Basilic
- 3 Branche(s) Menthe
- 40 Gr Noix de pin

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Tranchez le poulet en cube Ciselez l'oignon Épluchez et hachez l'ail Pressez le jus de citron et de la lime tranchez les tomates cerise en deux Effeuillez et ciselez la menthe et le basilic Faites rôtir les noix de pin 4 minutes au four

Poulet crémeux à la sicilienne

Dans un sautoir chaud, faites fondre une noix de beurre dans l'huile d'olives et faites y saisir les cubes de poulet jusqu'à parfaite coloration puis retirez du sautoir, dans ce même sautoir chaud, faites suer les oignons, au besoin ajoutez une noix de beurre. Ajoutez l'ail, cuire quelques secondes, baissez la température de moitié, puis singez avec la farine, bien mélanger puis ajoutez le vin blanc, mélangez vigoureusement Ajoutez le bouillon de poulet puis mélangez vigoureusement avec un

fouet Laissez cuire environ 5 minutes, puis ajoutez les câpres et la crème, bien mélanger et porter frémissement. Ajoutez le poulet, et laissez mijoter 15 minutes à feu doux en mélangeant de temps à autre pour s'assurer que rien ne colle au fond. Une fois que le poulet est cuit et que la sauce est bien épaissie, ajoutez le jus d'agrumes, sel et poivre au goût éteindre le feu couvrir et laisser reposer le temps de finaliser les pâtes

Tagliatelle

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire sauter les tomates cerises, assaisonnez et réservez au chaud. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les Tagliatelle 7 minutes, égouttez les, puis remettre dans la casserole avec de l'huile d'olive, les tomates cerises, les herbes et les noix de pin et bien mélanger

Montage de l'assiette

Dans une assiette chaude, mettre un nid de Tagliatelle au centre, posez quelques morceaux de poulet sur le dessus et la sauce tout autour, finir la décoration avec des feuilles de basilic frais et une tranche de citron.

Bon appétit!