

Cocotte de poulet à l'aneth et estragon, tagliatelles aux champignons |

Recette pour 4 personnes

Description

Tendres morceaux de hauts de cuisse de poulet et champignons de Paris cuits dans une sauce au vin blanc, crème, aneth et estragon, tagliatelles.

Ingrédients

Pour la cocotte de poulet

- 400 Gr Haut de cuisse de poulet
- 225 Gr Champignon
- 200 Gr Oignon rouge
- 150 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Branche(s) Estragon
- 15 Ml Aneth

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Tagliatelles

- 300 Gr Tagliatelle
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez les hauts de cuisses de poulet en morceaux. Ciselez l'oignon rouge. Hachez les feuilles d'estragon. Ciselez la ciboulette. Nettoyez les champignons à l'aide d'un linge humide. Émincez-les finement.

Préparation de la cocotte de poulet

Dans une cocotte ou une poêle, faites chauffer un filet d'huile végétale et faites saisir les hauts de cuisse à feu vif, afin d'obtenir une belle coloration dorée. Salez et poivrez. Ajoutez l'oignon et faites-le suer quelques minutes en remuant. Ajoutez les champignons, faites-les revenir 2 minutes. Déglacez au vin blanc, laissez réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Ajoutez l'estragon au dernier moment.

Préparation Tagliatelles

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les tagliatelles 7 minutes, égouttez-les, puis remettre dans la casserole avec de l'huile d'olive, la ciboulette et bien mélanger.

Dressage de vos assiettes

Dans votre assiette, déposez un peu de pâtes, puis servez le poulet en sauce sur le dessus .
Parsemez la ciboulette et le parmesan avant de servir.

Bon appétit!