

# 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!**