

Cocotte de volaille à la Carbonara, orzo truffé, ciboulette fraîche |

Recette pour 12 tapas



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.

Ingrédients

Cuisson de la viande

- 600 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

Orzo

- 150 Gr Orzo
- 4 Branche(s) Persil
- 1 Cuil. à soupe Tartufada
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon

Garniture

- 12 Brin(s) Ciboulette
- 100 Gr Pancetta

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Dégraissiez 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.

Zestez et pressez le citron.

Taillez la ciboulette.

Hachez le thym.

Cuisson du poulet

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.

Orzo

Dans un grand volume d'eau bouillante et salée, faites cuire l'orzo selon le temps recommandé sur l'emballage. Rincez l'orzo pour le refroidir un peu et l'empêcher de prendre en pain.

Dans un bol, mélangez le jus de citron, le zeste et la moutarde de Dijon avec un filet d'huile d'olive.

Ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez de sel et poivre.

Montage

Dans vos bols, commencez par déposer l'orzo à la truffe.

Déposez sur l'ensemble une belle louche de Carbonara de poulet.

Finaliser avec un peu de ciboulette et la pancetta croustillante.

Bon appétit!