

Haut de cuisse de poulet, tagliatelles au beurre de ciboulette, tomates cerises confites au basilic, ail confit |

Recette pour 4 personnes

Description

Poulet tendre, tagliatelles au beurre de ciboulette, accompagné d'une sauce tomate, réalisée minute

Ingrédients

Poulet

- 480 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- Sel et poivre
- Huile végétale

Tagliatelles et beurre de ciboulette

- 250 Gr Tagliatelle
- 75 Gr Beurre
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce tomate

- 250 Gr Tomates cerises
- 4 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 60 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 30 Ml Vin blanc
- 2 Branche(s) Basilic
- Sel et poivre
- Huile végétale

Ail confit

- 1 Tête(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette, la réserver au réfrigérateur.

Poulet

Salez les morceaux de poulet.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites saisir les hauts de cuisses de poulet, bien les marquer de chaque côté. Les débarrasser sur une plaque, ajoutez un tour ou deux, de poivre du moulin.

Finalisez la cuisson au four durant 7 à 10 minutes avant de les servir.

Assurez-vous d'une belle cuisson.

Tagliatelles et sauce tomate minute

Cuisson des pâtes

Dans une casserole d'eau bouillante et salée, plongez-y les pâtes, laissez cuire entre 5 et 8 minutes, suivant les pâtes achetées, les égoutter.

Au moment de servir, dans une poêle chaude avec du beurre et un filet d'huile, faites revenir les pâtes, ajoutez la ciboulette, faites encore tourner un peu.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Sauce tomate

Dans une casserole, faites revenir l'oignon rouge dans l'huile chaude, ajoutez les gousses d'ail entières (sans l'éplucher) et le thym.

Ajoutez les tomates cerises entières, le sucre, faites les rouler 30 secondes, mouillez avec le vin blanc.

Placez la casserole dans le four avec un couvercle durant 5 minutes. Retirez le couvercle, laissez cuire encore 10 minutes.

Sortir la casserole du four, retirez la branche de thym, coupez les gousses d'ail, écrasez-les entre vos doigts, récupérez la chair confite.

Versez le tout dans le mélangeur, ajoutez les feuilles de basilic, assaisonnez au besoin, de sel et poivre, réservez la sauce au chaud.

Gardez la sauce tomate minute au chaud pour la servir.

Ail confit

Déposez les têtes d'ail dans une feuille d'aluminium, avec un filet d'huile d'olive, salez, poivrez. Placez la feuille d'aluminium enfermant les têtes d'ail dans le four, laissez confire durant 25 à 35 minutes. Ouvrez la feuille, assurez-vous de la bonne cuisson des gousses l'ail avec la pointe d'un couteau.

Nous sommes à la limite de la purée d'ail au niveau de la consistance.

Montage et finition

Dans le fond de votre vaisselle, déposez les tagliatelles, dessus, le haut de cuisse de poulet, nappez une partie du poulet avec la sauce tomate minute.

Déposez, ici et là, quelques gousses d'ail confites en finition avec une pincée de ciboulette ciselée.

Bon appétit!