

Poulet sauce onctueuse à l'ail et Parmesan, bébé épinard, tomates séchées, nid de tagliatelles au beurre - Version Atelier virtuel

Recette pour 2

Description

Un plat facile à réaliser qui sera ravir tout le monde !

L'astuce du chef

*** Attention avec les pâtes fraîches faites maison, la cuisson est beaucoup plus rapide (3 à 5minutes bien souvent).

Ingrédients

Ingrédients

- 2 Unité(s) Poitrine de poulet
- 0.50 Tasse(s) Bouillon de poulet
- 1 Cuil. à thé Poudre d'ail
- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 1 Poignée(s) Bébés épinards
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 5 Cuil. à soupe Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pâtes

- 150 Gr Tagliatelle
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients

Prévoir le bouillon de poulet, le garder sur le comptoir.

Matériels

- 1 Planche à découper + 1 Grand couteau (éminceur) + 1 Petit couteau (office)
- 1 Pince + Linges propres
- 2 Grandes casseroles (pâtes et poulet)
- 1 petite casserole (bouillon de poulet)
- 1 Passoire (pâte)
- 3 Cuillères à soupe

Mise en place avec le Chef

Dégraissez les poitrines de volailles si nécessaire, puis les couper en cubes.

Coupez l'oignon vert en biseaux (sifflets), la partie blanche en rondelles

Ciselez finement les tomates séchées.

Poulet

Dans une grande casserole, faites revenir les cubes de poulet dans une huile d'olive chaude.

Assaisonnez de sel, laissez cuire durant 2 minutes de chaque côté, ensuite hors du feu, ajoutez la moutarde et mélangez la au poulet. Finalement, retirez le poulet de la casserole, le garder de côté.

Versez dans la casserole, le bouillon de poulet, l'ail et le Parmesan. Fouettez à feu élevé jusqu'à ce que le tout commence à être bien homogène.

Baissez le feu à moyen, laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez le poulet et les tomates, laissez mijoter quelques minutes. Finissez en ajoutant les épinards, laissez sur un feu doux quelques minutes.

Tagliatelles

Dans une eau bouillante et salée, cuire les pâtes al dente, en moyenne c'est 6 à 8 minutes, ***vérifiez sur le paquet de pâte.

Les égoutter, laissez un filet d'eau froide dessus pour arrêter la cuisson.

Au moment de servir, passez les pâtes avec une belle noisette de beurre, les assaisonner de poivre.

Montage finition

Placez les pâtes dans une assiette creuse, avec la louche réalisez un nid.

Placez au centre le poulet à la sauce onctueuse, nappez aussi les pâtes sans trop exagérer.

Finalisez avec un oignon vert coupé en biseaux (sifflet).

Bon appétit!