

Roulade de poulet au camembert et linguinis au basilic

Recette pour 4 personnes

Description

Roulade de poulet farcie au camembert et à la sauge nappé de beurre blanc, accompagné de linguini à l'ail, tomates cerise et basilic.

L'astuce du chef

Ajoutez du zeste de citron afin de relever le goût des pâtes et de la volaille.

Ingrédients

Pour les tagliatelles

- 200 Gr Linguine
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Barquette(s) Tomates cerises
- 50 Gr Parmigiano reggiano

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la roulade de poulet

- 4 Unité(s) Poitrine de poulet
- 8 Branche(s) Saugé
- 160 Gr Camembert

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la beurre blanc

- 4 Unité(s) Échalote
- 8 Branche(s) Saugé
- 150 Ml Vin blanc
- 150 Gr Beurre

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Posez les poitrines de poulet sur un plan de travail. À l'aide d'un maillet aplatissez les poitrines. Ciselez les échalotes. Ciselez le basilic. A l'aide d'un économiseur, réalisez des copeaux de parmesan.

Préparation des roulades de poulet au camembert

Assaisonnez les poitrines de poulet de sel et de poivre. Déposez les feuilles de sauge puis le camembert sur les poitrines de poulet. Roulez les poitrines bien serrées puis maintenez vos roulades à l'aide d'un pic à brochette. Dans un poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites saisir les roulades de poulet 2 minutes de chaque côté. Terminez la cuisson au four pendant 12 à 15 minutes. Laissez reposer quelques minutes avant de les trancher.

Préparation de la sauce

A l'aide d'un papier absorbant, retirez l'excédent de gras de cuisson de la poêle ayant servi à saisir les roulades de poulet. Versez un léger filet d'huile d'olive et faites suer l'échalotes pendant 1 minute. Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié. Hors du feu, montez la sauce avec les cubes de beurre froid à l'aide d'un fouet.

Préparation des linguinis au basilic

Dans une casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée. Plongez-y les linguinis et faites-les cuire pendant selon les instructions sur l'emballage ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez et arrosez d'huile d'olive. Incorporez l'ail haché, les tomates cerise, le basilic ciselé. Salez, poivrez.

Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette déposez une roulade de poulet nappée de sauce et accompagnez-la d'une belle portion de linguinis au basilic garnies de copeaux de parmesan.

Bon appétit!