

poulet a pappardelle cresson fanées



Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive
4 filets de poitrine de poulet
100ml (4floz) de vin rouge ou de bouillon
1 tomate pot (350g) et la sauce pour pâtes de piment
225g (8 oz) de rubans Pappardelle
25g (1 once) de fromage parmesan, en tranches
1 sac de cresson (85g)
½ c. à thé de muscade fraîchement râpée

Méthode

Chauffer 1 c. à thé d'huile dans une poêle antiadhésive, ajouter les poitrines de poulet et faire revenir pendant 10 minutes à 8, en retournant une fois jusqu'à ce que doré des deux côtés. Ajouter le vin (ou de bouillon) et laisser mijoter pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elle ait presque tous évaporated. Ajouter la sauce tomate, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet est presque cuit.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 7 minutes ou selon les indications du sachet jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Égoutter dans une passoire. Placer le cresson, noix de muscade et huile restante dans la poêle, ajouter les pâtes et mélanger pour bien mélanger, assaisonner avec du poivre noir. Garder au chaud.

Disposer les tranches de parmesan sur le dessus du poulet et placer la poêle sous le grill. Cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré. Servir le poulet et la sauce sur le dessus du fanées pappardelle cresson.

L'astuce du cuisinier:

Pappardelle est une nouille large et plate, si vous préférez, vous pouvez utiliser et la quantité égale de tagliatelle ou linguine dans cette recette au lieu, simplement ajuster le temps de cuisson selon les instructions de paquets.