



Pastasotto aux aiguillettes de poulet au citron

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

600 g d'aiguillettes de poulet
500 g de penne
100 g de tomates séchées
50 g de pignon de pin
50 g de parmesan
10 cl de vin blanc sec
1 l de bouillon de volaille
0.5 botte de basilic
1 oignon
1 gousse d'ail
50 g de beurre
1 citron (jus)
Piment d'Espelette
Sel, poivre
Huile d'olive

Pastasotto

Epluchez et émincez votre oignon.

Taillez les tomates séchées en fines lamelles.

Ciselez le basilic.

Dans une casserole, faites fondre 25 g de beurre y faire suer l'oignon.

Ajoutez les pâtes et les faire nacrer pendant 1 min.

Déglacez au vin blanc.

Ajoutez la gousse d'ail, et mouillez à hauteur de pâte avec le bouillon (la moitié env.)

Cuire à couvert, n'hésitez pas à ajouter du bouillon autant de fois que nécessaire.

Lorsque vos pâtes sont al dente, faire évaporer le liquide s'il en reste, puis ajoutez les 25 g de beurre restant, les tomates séchées, le basilic, les pignons de pin et le jus de citron.

Bien mélangez et incorporez le parmesan.

Cuisson du poulet

Dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive bien chaude, cuire les aiguillettes de poulet.

Salez, poivrez et ajouter une belle pincée de piment d'Espelette.

Servez votre pastasotto avec vos aiguillettes de poulet !

Buon appetito !

Les + du chef : remplacer le bouillon de volaille par du fumet de poisson et servez-le avec un poisson poêlé !