



Spaghetti au poulet, burrata et sauce à l'ail au beurre citronné

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 280 g de tomates cerise
- 3 gousses d'ail hachées
- 680 g de poulet
- 1 cuil à café de paprika
- 1 cuil à café d'assaisonnement italien
- 0.5 citron
- 60 g de beurre
- 300 g de spaghetti
- 300 g de burrata
- 0.5 botte de basilic
- 2 poignées de pignons
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Tomates rôties

Coupez en 2 vos tomates cerises, mélangez-les avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 3 gousses d'ail hachées, le sel et le poivre.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C et faire cuire pendant 20 min.

Cuisson du poulet

Dans un saladier, mélangez 2 cuil à soupe d'huile d'olive avec le paprika et l'assaisonnement italien.

Salez, poivrer.

Dans une poêle bien chaude, puis faire cuire env. 5 min de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

Réservez et le trancher en fines tranches.

Pâte et sauce citronnée

Dans cette même poêle, ajoutez les tranches de citron, 1 gousse d'ail émincé et le beurre.

Cuire quelques min à feu doux.

Retirer du feu, ajoutez les spaghetti cuites.

Bien mélanger le tout, retirer les tranches de citron.

Ajoutez les morceaux de poulet et les tomates rôties.

Au moment de servir, ajoutez la burrata, le basilic frais et les pignons de pins grillés.