



Les plats principaux

Poulet à la sauge avec raisins chauds à l'aigre-doux et purée de ricotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de raisins (noirs, coupés en deux)
1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
1 bouquet de sauge
1 bouquet d'endive
1 échalote (ciselée)
2 cuillères à café de vinaigre balsamique
pincer cannelle en poudre
200 grammes de ricotta
125 millilitres de lait
4 poulet (filets)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Ouvrez les filets de poulet. Répartissez dans les incisions les feuilles de sauge puis refermez les filets. Fixez-les avec un bâtonnet à cocktail. Salez et poivrez.

Cuisez les filets de poulet à cœur dans du beurre. Coupez finement la scarole et cuisez-la aussi 2 minutes dans du beurre. Salez et poivrez. Retirez les filets de la poêle et tenez-les au chaud. Faites revenir l'échalote dans la graisse de cuisson. Ajoutez-y les raisins puis cuisez-les doucement 10 minutes. Assaisonnez avec le vinaigre balsamique et la cannelle en poudre. Remettez les filets de poulet dans la poêle.

Chauffez le lait. Égouttez les pommes de terre puis écrasez-les en purée. Incorporez-y le lait puis la ricotta et la ciboulette. Salez et poivrez.

Versez la purée sur les assiettes, puis répartissez dessus la scarole puis le poulet à la sauge avec les raisins.

