



Les plats principaux

Pennes aux cèpes et chicon caramélisé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes poulet (en dés)
500 grammes de penne
200 grammes de champignons des bois (mix)
2 échalotes (hachées)
4 chicons
150 millilitres de bouillon de poulet
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
50 grammes de parmesan (râpé)
150 grammes de lardons fumés
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de sucre
150 millilitres de vin blanc
250 millilitres de crème
1 cuillère à soupe de ciboulette (finement hachée)
2 cuillères à soupe de persil (finement hachée)
1 gousse d'ail (pressée)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez les champignons et coupez les plus gros en deux. Enlevez le coeur dur des chicons, coupez les chicons en deux et blanchissez-les dans de l'eau légèrement salée.

Rôtissez bien les lardons dans une poêle sèche. Ajoutez l'échalote, l'ail et les dés de poulet et cuisez quelques minutes en mélangeant. Ajoutez les champignons et faites cuire encore 5 minutes. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire. Ajoutez la crème et le bouillon et assaisonnez avec moutarde, persil, poivre et sel. Faites mijoter 5 minutes à feu doux. Délayez la fécule de maïs dans un filet d'eau et incorporez à la sauce.

Préchauffez le four à 200°C. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée. Disposez les chicons égouttés dans un plat à four graissé avec le côté coupé vers le haut. Salez et poivrez et saupoudrez le sucre par-dessus. Enfournez 10 minutes.

Répartissez les pâtes sur les assiettes. Déposez dessus le poulet avec les champignons avec chaque fois 2 demichicons. Terminez par la ciboulette et le parmesan.

Astuce:

Délicieux aussi au four. Il suffit de saupoudrer de fromage... et c'est tout !

Ustensiles de cuisine

Four

