

Spirellis aux Chicons, Champignons et Poulet Grillé en Aiguillettes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	250g
- FILET(S) DE POULET	300g
- EPICE POUR POULET	
- CHICON(S)	2 - 3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BOURSIN	150g ail & fines herbes
- CRÈME FRAICHE	10-15 cl
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux dans le sens de la longueur et ôtez le cœur dur. Détaillez-les ensuite en tronçons de 3-4 cm.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en grosses lamelles.
- Coupez les files de poulet en aiguillettes.
- Faites revenir les tronçons d'endives dans du beurre chaud jusqu'à qu'elles prennent couleur. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les champignons. Remuez quelques minutes.
- Saupoudrez enfin de sucre semoule et laissez caraméliser.
- Hors du feu, intégrez le fromage ail & fines herbes ainsi que la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- En parallèle, faites cuire le temps nécessaire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Toujours en parallèle, faites griller les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et épices pour volaille. Réservez.
- Mélangez les pâtes égouttées avec la sauce aux chicons et champignons. Homogénéisez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses, surmontez d'aiguillettes de poulet grillées et saupoudrez d'un peu de parmesan râpé.

