

## *Pennes aux Champignons-Chorizo et Boulettes de Hachis de Poulet*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- BLANC(S) DE POULET	600g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	4-5 c à soupe
- PENNÉS (PÂTES)	400g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- PERSIL	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- ÉCHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CRÈME FRAÎCHE	2 dl
- PARMESAN EN BLOC	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Émincez l'ail.
- Coupez les champignons en dés.
- Pelez et coupez le chorizo en petits dés.
- Hachez les blancs de poulet au hachoir à viande.
- Mélangez le hachis obtenu avec une pincée de piment, un peu de persil, de la chapelure et l'œuf. Façonnez des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong.
- Faites-les dorer dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson doucement (à couvert) une dizaine de minutes.
- Faites revenir les dés de champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Incorporez alors l'ail émincé et les dés de chorizo quelques instants puis saupoudrez de fond de veau/ Arrosez alors avec la crème et liez avec la moutarde. Laissez épaissir doucement.
- Entre-temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée le temps nécessaire. Égouttez-les et ajoutez-y 1 c. à soupe d'huile d'olive.
- Mélangez les penne avec la poêlée de champignons-chorizo à la crème.
- Répartissez les pâtes-champignons-chorizo dans des assiettes creuses puis déposez quelques boulettes. Râpez du parmesan sur le tout et saupoudrez de persil.