

Farfalles au Poulet Épicé, Champignons et Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1 petit
- VIN BLANC SEC	15 cl
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- SUCRE (EN MORCEAUX)	1
- HARICOTS ROUGES	250g
- PAPRIKA	
- CORIANDRE FRAIS	
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CRÈME FRAÎCHE	4-5 c à soupe
- FARFALLES (PÂTES)	400g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Coupez les blancs de poulet en morceaux.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Dans un faitout, faites revenir les morceaux de volaille dans du beurre chaud. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Ajoutez alors l'ail et l'oignon émincés ainsi que les champignons. Remuez.
- Déglacez avec le vin blanc puis laissez réduire de moitié.
- Incorporez ensuite le coulis de tomates avec les morceaux de sucre. Salez et poivrez. Laissez mijoter quelques minutes en remuant.
- Assaisonnez avec le piment de Cayenne puis intégrez les haricots rouges rincés.
- D'un autre côté, faites cuire les farfalles le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Ajoutez un peu d'huile d'olive et de la coriandre ciselée.
- En fin de cuisson de la volaille, ajoutez de la coriandre ciselée et la crème fraîche.
- Servez le poulet épicé aux haricots rouges dans des assiettes creuses.
- Surmontez avec des farfalles à la coriandre.