

Escalopes de Dindonneau et Tagliatelles à l'Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| - ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU | 650 g |
| - ORANGE(S) | 1 |
| - CREME FRAICHE | 2 dl |
| - LARDONS | 200 g fumés |
| - POIVRES VERTS | 1 c à soupe |
| - MANDARINE NAPOLEON | 2 c à soupe |
| - TAGLIATELLES | 450 g |
| - MANDARINE(S) | Chair en conserve |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |

Recette:

- Pressez l'orange.
- Coupez les lardons finement au couteau.
- Coupez les escalopes de volaille en aiguillettes.
- Faites cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis réservez.
- Pendant ce temps, faites cuire les lardons sans graisse avec les poivres verts. Lorsqu'ils sont bien rissolés, arrosez avec l'alcool et laissez déglacer puis vers le jus d'orange et la crème. Laissez épaissir doucement. Salez légèrement et poivrez. Au dernier moment, ajoutez les quartiers de chair de mandarine égouttés.
- Dans une grande poêle, faites rissoler les aiguillettes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez la volaille accompagnée de tagliatelles nappées de sauce à l'orange.

Variante:

Vous pouvez servir ce plat avec des asperges cuites dans l'eau salée ... cette option provient de la recette originale !

