

Spirelli aux Courgettes, Dés de Blancs et Foies de Poulet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- COURGETTE(S)	2
- BLANC(S) DE POULET	350-400g
- FOIE(S) DE VOLAILLE	350-400g
- AIL EN POWDRE	
- OIGNON(S)	1
- TOMATES CONFITES	6-8
- CURRY	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez les courgettes à la mandoline en petites frites.
- Détaillez les blancs et les foies de volaille en dés.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites cuire les dés de poulet dans une poêle et les foies dans une autre, avec un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé avec les frites de courgettes dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Laissez étuver doucement puis saupoudrez avec le curry et incorporez finalement les tomates. Versez la crème et rectifiez l'assaisonnement.
- Incorporez finalement les dés de poulet dans la sauce aux courgettes ainsi que les pâtes.
- Servez les pâtes surmontées avec les foies de volaille grillé. Ajoutez un peu de gruyère selon votre goût.