

Fusillis Giganti aux Champignons de Paris, Truffes Blanches et Lamelles de Poulet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FUSILLI (PÂTES)	500g (géantes)
- BLANC(S) DE POULET	650-700g
- PAPRIKA	1 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	400g
- TRUFFE(S)	60-70g blanches
- HUILE D'OLIVE	30 ml + 2 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- MAÏZENA	1 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les truffes en fines lamelles, arrosez-les d'huile d'olive et de sel. Réservez au frais.
- Coupez les bancs de poulet en lamelles, placez-les dans un plat creux, arrosez de 2 c à soupe d'huile d'olive et de paprika. Salez, poivrez et mélangez. Réservez.
- Coupez les champignons de Paris en dés.
- Emincez finement les échalotes et l'ail.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, faites revenir les champignons de Paris avec les échalotes et l'ail. Salez et poivrez.
- Ajoutez les lamelles de poulet au paprika et laissez rissoler.
- Arrosez alors de crème fraîche et liez avec un peu de maïzéna.
- Ajoutez alors la sauce aux pâtes réservées et réchauffez doucement le tout. Au moment de servir, ajoutez la moitié des lamelles de truffes avec l'huile dans la casserole. Mélangez.
- Répartissez dans des assiettes creuses, déposez quelques lamelles de truffes blanches et saupoudrez de parmesan râpé.

