

Minis Conchiglies aux Poulet à l' Andalouse et Dés de Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350g (minis)
- CUISSE(S) DE POULET	4 désossées (thym-citron)
- FARINE	1 ½ c à soupe
- OIGNON(S)	½
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- VIN BLANC SEC	200 ml
- COULIS DE TOMATES	3 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- PESTO ROUGE	2 c à café
- BOUILLON DE POULE	½ cube (100 ml d'eau)
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2
- CRÈME FRAÎCHE	4-5 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les cuisses en gros dés puis faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites dissoudre le cube de bouillon dans de l'eau (chaude).
- Emincez l'oignon et coupez le poivron en lamelles. Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Assaisonnez avec l'ail.
- Ajoutez le poulet précuit puis saupoudrez de farine et mélangez.
- Arrosez alors avec le vin blanc, le coulis de tomates, le pesto, le concentré de tomates et le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Ajoutez le sucre en morceaux, les olives et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant le piment de Cayenne, du sel et du poivre. Laissez mijoter à découvert pendant 20-25 minutes. Réservez.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dressez dans des assiettes creuses, les pâtes nappées de poulet à l'andalouse et répartissez quelques dés de féta.

Remarque:

A partir de PL-1703