

Linguines Sauce Crème-Parmesan, Aiguillettes de Poulet Panées et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- LAIT	150 ml
- PARMESAN RÂPÉ	100g
- MAÏZENA	1 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FILET(S) DE POULET	500g en aiguillettes
- OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe
- CHAPELURE	
- AMANDES EFFILÉES	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une assiette creuse, battez l'œuf avec le lait, sel et poivre.
- Panez les aiguillettes de poulet en les passant successivement dans ce mélange puis dans la chapelure. Réservez au frigo.
- Grillez à sec les amandes effilées dans une poêle chaude. Réservez.
- Faites chauffer doucement la crème fraîche avec le lait. Intégrez 75g de parmesan râpé. Fouettez puis liez avec la maïzéna. Salez, poivrez et muscadez. Lorsque la sauce est bien épaissie, ajoutez le jaune d'œuf au fouet. Réservez.
- Faites alors cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, rissolez les aiguillettes de poulet panées dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Egouttez les pâtes puis répartissez-les dans des assiettes creuses.
- Nappez-les de sauce crème-parmesan puis déposez 3-4 aiguillettes de poulet et ajoutez quelques amandes effilées grillées.



Remarque:

Accompagnez d'une tuile au parmesan et au basilic (DI-328)