

Rigatoni aux Pommes, Chicons et Blancs de Volaille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIGATONI	500g
- POMME(S) JONAGOLD	1
- CHICON(S)	6
- OIGNON(S)	1 petit
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET	500g
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- MOUTARDE	1.5 c à café (à l'ancienne)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en tronçon en n'oubliant pas d'ôter le cœur amer.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites revenir doucement dans du beurre chaud, l'oignon émincé puis ajoutez les chicons. Salez et poivrez puis laissez cuire doucement pendant 20 minutes pour que le chicon s'attendrisse.
- Pendant ce temps, coupez le poulet en petits dés. Faites-les cuire doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez griller doucement. Saupoudrez de persil. Réservez.
- Faites également cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Taillez la pomme en fines tranches (ou en dés).
- Lorsque les chicons sont cuits, ajoutez un peu de sucre et laissez caraméliser. Puis arrosez avec la crème, ajoutez la moutarde, rectifiez l'assaisonnement et laissez épaissir doucement. Incorporez finalement les morceaux de pomme et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- Mélangez alors les pâtes avec cette sauce aux chicons/pommes ainsi que les dés de poulet grillés.
- Servez sans attendre.

