

PÂT'ZOTTO DE COQUILLETES

INGRÉDIENTS

POUR LES FILETS DE POULET

- 1,2 kg Filets de poulet
- 40 g Huile d'olive
- 27 g Jus de citron
- 8,2 g Sel fin
- 0,5 g Poivre noir moulu
- 1,1 g Ail semoule
- 0,5 g Herbes de Provence

POUR LE PAT'ZOTTO

- 210 g Champignons de Paris
- 28 g Beurre doux
- 42 g Échalotes ciselées
- 8,5 g Ail haché
- 55 g Bouillon de volaille
- 1,05 l Eau
- 445 g Coquillettes semi-complètes Panzani Solutions
- 6,6 g Sel fin
- 0,5 g Poivre noir moulu
- 205 g Crème liquide 35 %MG
- 42 g Fèves de soja
- 42 g Copeaux de parmesan

 POUR 10 PERSONNES  1h  20 min

Étape 1 : préparation des filets de poulet

Mariner les filets de poulet avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre, l'ail et les herbes de Provence. Les réserver au frais.

Poêler les filets de poulet pour les colorer et terminer la cuisson au four à 160°C.

Étape 2 : préparation du pat'zotto

Émincer les champignons de Paris.

Faire suer les échalotes, l'ail et les champignons au beurre.

Mélanger le bouillon de volaille et l'eau.

Procéder comme pour un risotto : ajouter les coquillettes, puis verser ensuite le bouillon de volaille élaboré au fur et à mesure de la cuisson à feu doux.

Assaisonner avec le sel et le poivre.

Concasser les fèves de soja. En fin de cuisson, les ajouter dans le mélange et verser la crème liquide.

Étape 3 : dressage

Dresser le pat'zotto de coquillettes et déposer les filets de poulet tranchés sur le dessus.

Pour finir, parsemer le parmesan.

