



# Pappardelle fraîches au poulet confit

accompagnées d'une sauce aux champignons, à la crème et au pesto

**PREMIUM** 35 min. • À consommer dans les 5 jours

**PREMIUM**



Cuisse de poulet confite



Aneth frais



Pappardelle frais



Roquette et mâche



Champignons prédécoupés



Crème fouettée



Pesto vert alla genovese

## Ingrédients de base

Huile d'olive vierge extra, vinaigre de vin blanc, moutarde, miel, beurre, poivre et sel

## Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

## Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle, saladier, plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

## 1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Cuisse de poulet confite* (pc)	1	2	3	4	5	6
Roquette et mâche* (g) 23)	30	60	90	120	150	180
Pappardelle frais* (g) 1) 3)	125	250	375	500	625	750
Pesto vert alla genovese* (g) 7) 8)	25	50	75	100	125	150
Aneth frais* (g)	10	15	20	25	35	40
Mélange de champignons prédécoupés* (g)	175	350	525	700	875	1050
Crème fouettée* (ml) 7)	100	200	300	400	500	600
À ajouter vous-même						
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin blanc (cc)	1½	3	4½	6	7½	9
Moutarde (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Miel (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel						Au goût

\* Conserver au réfrigérateur

## Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	5291 / 1265	853 / 204
Lipides total (g)	85	14
Dont saturés (g)	38,8	6,3
Glucides (g)	74	12
Dont sucres (g)	5,7	0,9
Fibres (g)	6	1
Protéines (g)	47	8
Sel (g)	1	0,2

## Allergènes :

1) Céréales contenant du gluten 3) Œufs 7) Lait/Lactose

8) Fruits à coque

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

## Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



## 1. Cuire le poulet

Préchauffez le four à 200 degrés. Disposez la **cuisse de poulet confite** avec la peau sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez-la 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez-la ensuite refroidir jusqu'à pouvoir la toucher sans vous brûler les doigts.



## 4. Cuire les champignons

Faites chauffer ½ cs de beurre dans la poêle à feu moyen-vif et faites cuire les **champignons** 4 à 6 minutes. Ajoutez ensuite 100 ml de **crème fouettée** et 1 cc de vinaigre de vin blanc par personne. Laissez la sauce réduire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mettez les **pappardelle** dans la casserole et faites-les cuire 6 à 8 minutes à couvert. Remuez régulièrement. Égouttez-les.



## 2. Couper

Ciselez l'**aneth** très finement. Pour les **pappardelle**, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole.



## 5. Mélanger les pâtes

Effilochez la viande de la cuisse de poulet à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le poulet, les **pappardelle** et le **pesto vert** dans la poêle contenant les **champignons**. Remuez bien et réchauffez 1 minute de plus à feu moyen-vif.



## 3. Préparer la vinaigrette

Dans le saladier, mélangez ½ cc de vinaigre de vin blanc, la moutarde, l'huile d'olive vierge extra, le miel ainsi que du sel et du poivre pour préparer la vinaigrette. Ajoutez le mélange de salades et la majeure partie de l'**aneth**.



## 6. Servir

Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez-les avec le reste d'**aneth**. Présentez la salade à côté.

**Bon appétit !**