



FILET DE POULET SAUCE CHORIZO

INGRÉDIENTS

- 3 GROS FILETS DE POULET FERMIER*
- 1 CHORIZO AU PIMENT D'ESPELETTE*
- 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- PERSIL

PRÉPARATION

- COUPEZ VOTRE OIGNON, LE CHORIZO EN RONDELLES ET HACHEZ TRÈS FINEMENT L'AIL.
- COUPEZ VOS FILETS DE POULET DANS LA LONGUEUR.
- FAITES CHAUFFER DANS UNE POÊLE UN LÉGER FILET D'HUILE D'OLIVE, PUIS AJOUTEZ L'OIGNON.
- FAITES-LE REVENIR QUELQUES MINUTES, PUIS AJOUTEZ VOS RONDELLES DE CHORIZO.
- FAITES SUER LE TOUT 2/3 MINUTES PUIS AJOUTEZ L'AIL HACHÉ.
- AJOUTEZ LES FILETS DE POULET AFIN DE LES FAIRE CUIRE DE CHAQUE CÔTÉ.
- UNE FOIS CUITS, AJOUTEZ LE POT DE CRÈME FRAÎCHE, MÉLANGEZ LE TOUT.
- ASSAISONNEZ DE PIMENT D'ESPELETTE.
- LAISSEZ CUIRE À COUVERT 10 MINUTES À FEU MOYEN.
- FAITES CUIRE LES PÂTES.
- PRENEZ UNE LOUCHE D'EAU DE CUISSON DES PÂTES POUR L'AJOUTER À VOTRE SAUCE.
- MÉLANGEZ LE TOUT 2 MINUTES PUIS AJOUTEZ LE PERSIL.