

Tagliatelles au poulet et Assemblage de pâtes à la basquaise

Envie d'un plat réconfortant aux accents du Sud-Ouest ? Ces tagliatelles au poulet et pâtes à la basquaise proposent une sauce généreuse où la tomate et les poivrons confits rencontrent l'aromatique du basilic, de l'origan et la pointe élégante du piment d'Espelette. La crème légère nappe les rubans de pâtes tandis que les morceaux de poulet restent tendres : un contraste de textures fondant et légèrement charnu. Parfait pour un dîner familial ou une soirée entre amis, ce plat se prépare vite, emplit la cuisine d'un parfum chaleureux et se sert bien chaud, garni de persil et de parmesan. Vous aurez envie de le cuisiner dès que l'air devient plus frais et que l'on cherche des saveurs solaires.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 400 g de tagliatelles (ou pâtes longues de votre choix)
- 400 g d'émincés de poulet (poitrine ou cuisse désossée), coupés en lanières
- 1 oignon moyen, émincé
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 boîte (400 g) de tomates concassées ou 4 tomates mûres pelées et concassées
- 150 ml de crème légère (15-20 % MG)
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
- 1 poivron vert, coupé en lanières
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café d'Assemblage de pâtes à la basquaise
- Sel et poivre du moulin
- Persil plat ou basilic frais pour servir
- Parmesan râpé (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage de pâtes à la basquaise



Scanner pour voir le produit

Préparation

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les tagliatelles al dente selon les instructions du paquet. Réservez une louche d'eau de cuisson puis égouttez.

Pendant la cuisson des pâtes, chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Faites revenir l'oignon émincé 4-5 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez l'ail, les lanières de poivrons et faites sauter 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir.

Ajoutez les émincés de poulet, salez légèrement et poivrez. Saisissez 4-5 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient dorés mais encore juteux à l'intérieur.

Versez les tomates concassées, mélangez, couvrez et laissez mijoter 8-10 minutes pour réduire la sauce et fondre légèrement les poivrons.

Baissez le feu. Incorporez la crème légère et mélangez pour obtenir une sauce homogène. Ajustez l'assaisonnement.

Ajoutez 2 cuillères à café d'Assemblage de pâtes à la basquaise en fin de cuisson et laissez mijoter 1 à 2 minutes pour que les arômes se lient à la sauce. Si souhaité, faites d'abord infuser le mélange 30 secondes dans une cuillère d'huile avant d'ajouter la crème pour intensifier le parfum.

Mélangez les tagliatelles avec la sauce directement dans la poêle en ajoutant un peu d'eau de cuisson réservée pour lier si nécessaire. Servez immédiatement, parsemez de persil ou basilic frais et de parmesan.

Le conseil des Épices Curieuses

Faites griller rapidement les poivrons au four pour une saveur plus confite; gardez toujours un peu d'eau de cuisson pour ajuster la texture de la sauce.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit