



Pâtes au poulet rouge et au fromage



Ingrédients

- 300 pappardelle au gramme ou pâtes au choix
- 300 gramme de poulet fumé
- 6 échalotes
- 3 tiges de poireaux
- 200 gramme de fromage Henri Willig au choix (paprika, pesto, herbes/ail)
- 1 Henri Willig Tomates grillées
- Beurre de friture
- Herbes fraîches

La préparation

Préparation :

Couper les poireaux en demi-rondelles et les laver. Nettoyez et émincez grossièrement les échalotes et coupez le poulet fumé en dés. Pendant ce temps, portez de l'eau à ébullition et faites-y cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré, faire revenir les poireaux et les échalotes et les laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajouter le poulet fumé coupé en dés et faire chauffer le tout. Égoutter les pâtes cuites dans une passoire et retirer du feu les poireaux, les échalotes et le poulet cuits à l'étouffée. Dans un bol, mélanger les pâtes chaudes, la compotée d'échalotes, de poireaux et de poulet. Versez le contenu de la tomate rôtie Henri Willig et mélangez le tout. Servez les pâtes sur un plateau et décorez avec des herbes fraîches et du fromage Henri Willig râpé.