

# RECETTE

## MELANGE MALIN PÂTES

Farfalle poulet/bacon sauce parmesan homemade

Ducros®

Tuerie !



### Ingrédients

- 1 poitrine de poulet avec os et peau
- 300 g de tranches de bacon coupées en fines lanières
- Huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 40 cl de crème fraîche
- 160 g de petits pois sugelés
- 450 g de farfalles
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé

### Ingrédients (suite)

- Mélange Malin Pâtes
- 10 cl de vin
- 1 gousse d'ail
- 55 g de champignons de paris
- 4 tranches de bacon
- sel et poivre du moulin
- 75 g de tomates séchées à l'huile



# Farfalles poulet/bacon, sauce parmesan

## PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 ° C.
- Placez la poitrine de poulet dans un plat allant au four. Badigeonnez la poitrine avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, saupoudrez de sel et de 2 tours de poivre du moulin. Enfourez et faites rôtir la poitrine de poulet pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez refroidir et réservez le jus de cuisson de poulet.
- Une fois refroidi, retirez l'os du poulet et retirez la peau. Emiettez le et réservez.
- Dans une poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez le bacon tranché finement et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant en le retournant régulièrement.
- A l'aide d'une écumoire, ôtez les morceaux de bacon de la poêle et disposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant pour retirer l'excès de graisse. Réservez.
- Dans la même poêle (avec la graisse du bacon), ajoutez les champignons de paris et faites revenir à feu moyen jusqu'à ce que presque tout le liquide se soit évaporé.
- Ajoutez les oignons hachés et faites-les revenir avec les champignons jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Incorporez les tomates séchées et laissez cuire 2-3 minutes en remuant de temps en temps.
- Déglacez la poêle en versant le vin blanc puis portez à ébullition. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Remuez bien en veillant à grattez le fond de la poêle avec une spatule en bois.
- Pendant ce temps, portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez-y les pâtes farfalles et laissez cuire pendant environ 10 mn. Égouttez les pâtes et réservez un peu d'eau de cuisson.
- Dans une poêle, ajoutez la crème fraîche et portez à ébullition. Ajoutez l'ail et le jus de cuisson du poulet. Mélangez.
- Incorporez le poulet émietté et laissez mijoter pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Ajoutez ensuite le parmesan et remuez constamment pour bien l'incorporer à la sauce. Versez un peu d'eau des pâtes pour diluer la sauce si elle est trop épaisse, mais seulement si nécessaire. Salez et poivrez, puis ajoutez les pâtes égouttées à la sauce ainsi que les petits pois. Remuez bien pour incorporer et réchauffer les petits pois. Ajoutez les 3/4 du bacon croustillant et mélangez à nouveau.
- Disposez dans un plat de service et parsemez le dessus avec le reste du bacon.
- Dégustez !