



# ORECCHIETTE AU PESTO ET POULET CONFIT

## AVEC DE LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE ET DU BASILIC FRAIS

INGRÉDIENT SPÉCIAL



### POULET CONFIT

*En confisant le poulet - cuire lentement dans son propre gras - il devient encore plus tendre et moelleux.*



Cuisse de poulet confite ✨



Gousse d'ail



Tomates-cerises multicolores ✨



Orecchiette



Pignons de pin



Mozzarella de bufflonne ✨



Pesto vert ✨



Crème aigre ✨



Basilic frais ✨

35 min

Beaucoup d'opérations

Consommer dans les 3 jours

Vous allez sans doute vous croire au restaurant avec ce plat. Nous vous avons allégé la tâche en faisant confire le poulet à l'avance. De cette façon, vous allez servir un plat qui fera grande impression en un tour de main !

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Poêle, plat à four, casserole avec couvercle et plaque recouverte de papier sulfurisé.

Recette de orecchiette au pesto et poulet confit : c'est parti !



### 1 RÔTIR LE POULET

Préchauffez le four à 220 degrés. Disposez la **cuisse de poulet** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 20 à 22 minutes.



### 2 RÔTIR LES TOMATES-CERISES

Pendant ce temps, émincez ou écrasez l'**ail**. Dans le plat à four, mélangez les **tomates-cerises**, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique noir et l'**ail**, puis salez et poivrez. Enfourez les **tomates-cerises** à côté du **poulet** pendant 18 à 20 minutes.



### 3 CUIRE LES PÂTES

Pendant ce temps, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole et faites cuire les **orecchiette** al dente, soit 10 à 12 minutes. Égouttez et réservez sans couvercle.



### 4 GRILLER LES PIGNONS DE PIN

Pendant ce temps, faites dorer les **pignons de pin** à sec dans la poêle. Réservez-les.



### 5 DÉCHIRER ET MÉLANGER

Déchirez la **mozzarella de bufflonne** en morceaux. Mélangez les **orecchiette** au **pesto vert** et à la **crème aigre**.



### 6 SERVIR

Servez les **pâtes** avec les **tomates cerises** rôties, le **poulet** et la **mozzarella**. Garnissez avec les **pignons de pin** et les feuilles de **basilic**.

1 À 6 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Cuisse de poulet confite (pc) *	1	2	3	4	5	6
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Tomates-cerises multicolores (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Orecchiette (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Pignons de pin (g) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	60	125	180	250	310	380
Pesto vert (g) 7) 8) *	20	40	60	80	100	120
Crème aigre (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Basilic frais (feuilles) 23) *	3	6	9	12	15	18
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cc)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4402 / 1052	596 / 143
Lipides (g)	58	8
Dont saturés (g)	18,2	2,5
Glucides (g)	77	10
Dont sucres (g)	4,9	0,7
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	52	7
Sel (g)	0,7	0,1

#### ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose 8) Noix  
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 19) Cacahuètes  
20) Soja 22) Noix 23) Céleri 25) Sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !