



# POULET CONFIT ET ORECCHIETTE AU PESTO

SERVIS AVEC DES TOMATES CERISES ET DE LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE



Cuisse de poulet confite ✨



Gousse d'ail



Tomates-cerises multicolores ✨



Orecchiette



Pignons de pin



Mozzarella de bufflonne ✨



Pesto vert ✨



Crème aigre ✨



Basilic frais ✨

30 min

Facile

À consommer dans les 3 jours

La richesse des saveurs de ce plat vous transporte directement au restaurant. Mais pas d'inquiétude, nous avons pris le soin de confire le poulet : l'étape la plus fastidieuse de la recette. Vous pouvez ainsi préparer ce plat en un rien de temps et épater la galerie !

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

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

Recette de poulet confit et orechiette au pesto : 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 le plat contenant les **tomates** 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 **orechiette** al dente, soit 10 à 12 minutes. Égouttez-les et réservez-les 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 **orechiette** 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
Orechiette (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	305	380
Pesto vert (g) 7) 8) *	20	40	60	80	100	120
Crème aigre (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Basilic frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
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)	4571 / 1093	818 / 196
Lipides (g)	64	11
Dont saturés (g)	22,3	4,0
Glucides (g)	76	14
Dont sucres (g)	12,9	2,3
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	50	9
Sel (g)	1,1	0,2

## ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose 8) Fruits à coque  
 Peut contenir des traces de : 17) (Euf 19) Arachide 20) Soja  
 22) Fruits à coque 25) Sésame

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



Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien + 352 691 790 045 (LU).