GRANDES RAVIOLES MORILLES À LA CRÈME, *filet de poulet à la crème*

Plat

Pâtes farcies

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de Grandes Ravioles Morilles à la crème**
- 2 filets de poulet
- 20g de beurre
- 150g de crème fraîche
- 3cL de Madère (ou 10cL de vin blanc sec)
- Quelques brins de ciboulette
- sel, poivre

RECETTE

Préparation du poulet

- Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre. Ajouter les filets de poulets, saler et poivrer.
- Cuire à feu moyen 4-5 min sur chaque face pour les colorer, en les arrosant régulièrement du beurre fondu.
- Quand les filets sont bien colorés, les réserver. Débarrasser l'excédent de beurre.
- Dans la même poêle, ajouter le Madère, bien décoller les sucs accrocher à la poêle et faire réduire jusqu'à l'état de sirop.
- Ajouter la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Dressage

- Dresser un filet de poulet dans chaque assiette.
- Ajouter les pâtes aux morilles.
- Arroser de sauce et ajouter la ciboulette ciselée.

ASTUCE

ASTUCE : pour renforcer le goût légèrement aillé de la ciboulette, l'ajouter dans la sauce en même temps que la crème pour qu'elle infuse un peu.