

Pâtes

Risotto de macaroni aux tomates et aiguillettes de volaille au saté


40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

595

CALORIES

Étape 1

Préparation de la volaille

- 1 Détailler les blancs de volaille en aiguillettes à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 2 Mettre les aiguillettes dans un plat avec l'huile d'olive et le saté pour les faire mariner. Réserver.

Étape 2

Préparation du risotto

- 1 Éplucher et émincer les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher et hacher l'ail. Réserver.
- 3 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole, faire suer les oignons et l'ail sans coloration.
- 4 Ajouter les pâtes et les tomates séchées, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille à l'aide d'une louche, laisser les pâtes absorber le jus.
- 6 Recommencer l'opération jusqu'à ce que les pâtes soient al dente, c'est-à-dire cuites mais encore

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto de penne

320 g **Pâtes Penne**
80 cl **Bouillon de volaille**
120 g **Oignon(s)**
1.5 **Gousse(s) d'ail**
80 g **Tomates séchées**
30 ml **Vin blanc**
80 g **Parmesan**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les aiguillettes

2 **Blanc(s) de volaille**
25 cl **Huile d'olive**
20 g **Saté en poudre**

Ingrédients pour le dressage

4 tige(s) **Ciboulette**
4 c. à café **Pesto**
12 **Tomate(s) cerise**

légèrement croquantes.

Étape 3

Finition

- 1 Râper le parmesan, réserver. Faire chauffer une poêle.
- 2 Saisir les aiguillettes dans la poêle chaude pendant quelques minutes.
- 3 Ôter la casserole de risotto du feu, déglacer avec le vin blanc.
- 4 Verser le parmesan, mélanger pour lier le jus. Réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les pâtes dans une assiette creuse, déposer les aiguillettes dessus.
- 2 Couper les tomates cerises en deux, les déposer dans l'assiette. Napper le tout avec du pesto.
- 3 Ciseler la ciboulette. Parsemer sur les aiguillettes et les pâtes puis servir.