

N°22



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Grosses nouilles farcies au poulet et à la tomate & variantes



Recette extraite de l'ouvrage Bouchées Gourmandes, de Thierry Roussillon.
© Marabout, Photographie de Akiko Iida.

NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Pour 24 pièces

24 grosses pâtes creuses type conchiglie | 1 boîte de concentré de tomate | 75 g de blanc de poulet émincé | 1 oignon pelé et émincé | 5 cl de vin blanc sec | 1 c. à café rase de bouillon en poudre | huile d'olive | 1 gousse d'ail | sel, gros sel, poivre

À l'avance faites **chauffer** de l'huile d'olive dans une poêle. Dorez la viande puis ajoutez l'oignon et l'ail. **Remuez bien** puis ajoutez le concentré de tomate. Faites cuire à couvert 10 minutes environ. **Ajoutez** alors le vin blanc, le bouillon en poudre et un petit verre d'eau. Prolongez la cuisson à feu vif 20 min, jusqu'à évaporation quasi totale du liquide. Pendant que ça mijote faites **cuire** les pâtes dans une grande quantité d'eau salée. Elles doivent être al dente. **Au dernier moment** farcir les pâtes juste avant de les servir. Servez tiède de préférence.

Au saumon, à la crème fraîche et à l'aneth

Faites revenir avec une **noisette de beurre, 75 g de saumon frais**, émiettez-le. Pendant 5 minutes remuez sans arrêt, puis ajoutez **la crème fraîche et l'aneth** ciselé. Salez, poivez et prolongez la cuisson à feu moyen pendant 5 min encore. Garnissez les pâtes et servez chaud.

Au jambon, aux champignons et à la béchamel

Nettoyez **6 champignons de Paris**. Coupez-les en petits morceaux. Préparez **une béchamel** (1 noisette de beurre, 1 c. à café rase de farine, 1 verre de lait), ajoutez du **fromage râpé (20 g)**, un peu de **muscade** et les morceaux de champignons. Ajoutez **du jambon coupé en petits bouts**. Garnissez les pâtes et servez chaud.

- Nez : de fruits rouges, de fraise et de violette.
- Bouche : rond, frais avec des tannins souples.



le conseil de votre caviste :

Grains de Cépage,
Gamay 2006
Vin de Pays
du Comté Tolosan rouge

Et aussi :

Grains de Cépage,
Chardonnay 2006
Vin de Pays d'Oc blanc