

Poulet – Fricassée aux spaghettis



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuissons : Pâtes 15mn. Poulet 10mn



2 cuisses de poulet



200g de spaghettis



140g concentré tomate



200g champi entiers



1 càs d'herbes



1 gousse d'ail ciselée



2 à 3 càs huile d'olive



1 cube de volaille

Préparation

1. Faire dorer les cuisses de poulet.
2. Laisser refroidir.
3. Faire chauffer une bonne quantité d'eau, sans sel, avec un cube de bouillon de volaille.
4. Dépecer le poulet (enlever la peau, le gras, les os)
5. Mettre le poulet 10mn dans l'eau bouillante puis réserver avec une passoire.
6. Mettre les pâtes à cuire 10 à 15 min dans l'eau bouillante.
7. Egoutter les pâtes, les rincer brièvement.
8. Faire suer les champignons (en boîte) dans la poêle pour 10 min environ.
9. Rajouter les pâtes.
10. Rajouter 3 verres d'eau.
11. Rajouter les 140g de concentré de tomate, remuer.
12. Rajouter 2 à 3 càs d'huile d'olive.
13. Rajouter le poulet émincé et les herbes, remuer.
14. Option : On peut rajouter ½ verre de crème.
15. Baisser le feu au minimum en remuant de temps en temps.
16. Garder au chaud pour le service.

* * * 07 février 2020 * * *