



# PÂTES AU POULET PICCATA

par le Chef David Cocker

## UTILISE : LANIÈRES DE POITRINE DE POULET GRILLÉES ENTIÈREMENT CUITES DE REUVEN

Prep & Cuisson : 40 minutes

Portions : 6

### INGRÉDIENTS

2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive vierge extra  
1/2 oignon, en petits dés  
226 g (8 oz) de champignons bruns, tranchés  
3 gousses d'ail, émincées  
1,5 tasse (375 ml) de bouillon de poulet  
1 tasse (250 ml) de vin blanc  
6 c. à table (85 g) de beurre froid  
Jus de 3 citrons  
2 tasses (400 g) de tomates cerises  
100 g (3,5 oz) de câpres  
4 tasses (120 g) de bébés épinards  
1 tasse (20 g) de basilic frais  
370 g (13 oz) de lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven (code de produit 11125)  
454 g (1 lb) de pâtes Fusilli  
Tranches de citron, basilic et parmesan pour servir

### PRÉPARATION

Dans une grande poêle à feu moyen, ajouter l'huile d'olive vierge extra, les oignons et les champignons. Faire cuire pendant 2 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

Ajouter le bouillon de poulet et le vin dans la casserole; faire mijoter. Incorporer 4 c. à table de beurre en fouettant. Extraire le jus de 2 citrons et l'ajouter à la sauce. Ajouter les câpres. Faire cuire pendant 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié.

Ajouter les lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven et les pâtes cuites. Ajouter le reste du beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Ajouter les tomates, les épinards et le basilic frais; mélanger.

Déposer dans l'assiette et garnir de fromage parmesan et de basilic.