

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

AILERONS DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET RISOTTO DE PÂTES

Pour 6 personnes :

24 ailerons de poulet - 500g champignons de Paris - 5 càs huile d'olive - 2 gousses d'ail - 2 échalions (grosses échalotes) - 3 càs huile - 1 botte de persil plat - 15cl jus de viande ou bouillon de boeuf - sel - poivre -

Risotto : 400g langues d'oiseau - 1 échalion - 20g beurre - 15cl vin blanc - 75cl bouillon de volaille - 1 càs de crème fraîche - 25g parmesan fraîchement râpé - 50g beurre - sel - poivre -

Equeuter les champignons, les laver rapidement sous l'eau froide en les frottant dans les mains. les émincer finement. Dans une sauteuse verser l'huile d'olive puis les champignons. Saler et poivrer. Cuire 3 minutes environ. Réserver.

Eplucher les gousses d'ail et les échalions. Les couper en tous petits dés (brunoise). Saler et poivrer les ailerons de poulet de tous les côtés. Dans une sauteuse, faire chauffer, sur feu vif l'huile et faire colorer les ailerons pendant 10 minutes environ. Ajouter l'ail, les échalions, le jus de viande et laisser cuire 18 minutes. Parsemer de persil plat ciselé, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud couvert dans le four à basse température.

Préparer le risotto. Eplucher et émincer finement l'échalion et le faire suer 3 minutes dans une sauteuse avec 20g de beurre. Ajouter les pâtes, les faire revenir tout en remuant. Verser le vin blanc, laisser évaporer. Verser en 3 fois le bouillon de volaille en laissant absorber complètement à chaque fois. A ce moment, ajouter le beurre, le parmesan et la crème fraîche, laisser reposer 1 minute couvert. Remuer, ajouter les champignons, mélanger à nouveau. Verser dans un plat chaud. Disposer les ailerons. Servir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr