

# EMINCÉS DE POULET, SAUCE CHOCOLAT SALÉE À LA TANAISIE



## Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
de piment d'espelette	0.50 càc
cannelle	0.50 càc
Armagnac	2 càs (en 2x)
de crème liquide	25 cl
émincés de poulet	400 gr

### Poivre et sel

aubergines	4 rondelles (au préalablement grillées )
framboises	(pour la déco et touche d'acidité)
Fagottini	4 (Pâtes fourrées rondes aux légumes grillés)
Haricots mange-tout	4 petites poignées
jeunes feuilles de tanaïsie	6 (selon le goût de chacun à adapter )
chocolat noir 63%	50 gr
Oignon	1 petit (émincé)
Beurre	1 noix
Huile d'olive	2 càs (pour le poulet , les aubergines)

## Préparation

1. Mettre la noix de beurre à fondre et rajouter l'oignon émincé, faire revenir.

---

2. Faire macérer la tanaïsie dans la crème liquide durant 5min. Retirer les feuilles.

---

3. Ajouter 1 càs d'Armagnac et la crème liquide (macération tanaisie).

---

4. Ajouter le chocolat en petit morceau et laisser fondre. Faire réduire le tout sur feu doux. Ajouter le sel et le poivre.

---

## Préparation du reste des ingrédients

1. Cuire les émincés de poulet et déglaçer avec l'autre càs d'Armagnac (je ne l'ai pas fait flamber).

---

2. Faire cuire les haricots mange-tout à l'eau salée et égoutter.

---

3. Faire cuire les Fagottinis (pâtes fourrées rondes aux légumes grillés) durant 4 min. à l'eau salée et égoutter.

---

4. Faire griller les tranches d'aubergines préalablement salée et poivrée. ( je les fais à l'air Fryer, très rapide)

---

## Pour le montage:

1. Étaler la sauce réduite au chocolat-Tanaisie au milieu de l'assiette, y poser la pâte ronde puis la tranche d'aubergines grillée et ensuite les émincés de poulet.

---

2. Mettre les haricots mange-tout sur le côté et décorer avec des petites feuilles de Tanaisie et des framboises.

---

3. Pour plus de goût et d'esthétisme on peut faire une poudre de feuilles de Tanaisie et la soupoudrer sur le tout.

---