

EMINCÉS DE POULET, SAUCE CHOCOLAT SALÉE À LA TANAISIE



Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
de piment d'espelette	1/2 càc
cannelle	1/2 càc
Armagnac	2 càs (en 2x)
de crème liquide	25 cl
émincés de poulet	400 gr
Poivre et sel	un peu
aubergines	4 rondelles (au préalable grillées)
framboises	+12 (pour la déco et touche d'acidité)
Fagottini	4 (Pâtes fourrées rondes aux légumes grillés)
Haricots mange-tout	4 petites poignées
jeunes feuilles de tanaisie	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 tanaisie dans la crème liquide durant 5min. Retirer les feuilles.

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

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 déglacer 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-Tanaïsie 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 Tanaïsie et des framboises.

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