EMINCÉS DE POULET, SAUCE CHOCOLAT SALÉE À LA TANAISIE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
de piment d'espelette	0.50 càc
canelle	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 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 tanaisie).
4.	Ajouter le chocolat en petit morceau et laisser fondre. Faire réduire le tout sur feu doux. Ajouter le sel e le poivre.
pa	ration 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)
r I	e 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.