



SUPREME DE POULET AUX CREVETTES

Pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet de 200g, parés
- 115 g de grandes feuilles d'épinard, équeutées et blanchies à l'eau bouillante salée
- 4 tranches de jambon de Parme
- 12 à 16 grosses crevettes roses, crues, décortiquées et déveinées
- 450 g de tagliatelles sèches
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse carotte, râpée
- 60 g de beurre, un peu plus pour graisser
- 3 poireaux, coupés en lanières
- 150 ml de mayonnaise épaisse
- 2 grosses betteraves rouges cuites

Recette :

1. Placez chaque blanc de poulet entre 2 morceaux de papier sulfurisé et les abaissez.
2. Répartissez la moitié des épinards sur les blancs, ajoutez une tranche de jambon à chacun et recouvrez d'épinards. Posez dessus 3 ou 4 crevettes. Roulez chaque blanc. Enveloppez chaque rouleau dans du papier d'aluminium beurré, les mettre sur une plaque à pâtisserie et faire cuire à four préchauffé, 20 minutes à 210°C.
3. Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egouttez et réservez dans un plat chaud.
4. Faites fondre le beurre et faites revenir 3 minutes les poireaux et la carotte. Disposez au milieu des pâtes.
5. Mixez la mayonnaise et une betterave jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Passez dans une passoire et disposez autour des pâtes et des légumes.
6. Coupez la deuxième betterave en losanges et les disposer autour de la mayonnaise. Retirez le poulet du papier d'aluminium et le couper en tranches fines. Disposez sur les légumes et les pâtes. Servir.

Juin 2005, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – Pierre-Alain Duc – Michel Blanc