Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Pâtes au poulet rouge et au fromage

Ingrédients

- 300 pappardelle au gramme ou pâtes au choix
- 300 gramme de poulet fumé
- 6 échalotes
- 3 tiges de poireaux
- 200 gramme de fromage Henri Willig au choix (paprika, pesto, herbes/ail)
- 1 Henri Willig Tomates grillées
- Beurre de friture
- Herbes fraîches

Dégustez ces délicieuses pâtes au poulet rouge avec le fromage Henri Willig de votre choix. Un délicieux poulet fumé, des poireaux, des échalotes et une touche de tomates rôties rendent ces pâtes uniques et délicieuses. De plus, vous pouvez ajouter votre fromage Henri Willig préféré pour rendre la saveur encore plus riche. Un plat simple, savoureux et rapide à préparer.

La préparation

1: Couper les poireaux en demi-rondelles et les laver. Nettoyer et émincer grossièrement les échalotes et couper le poulet fumé en dés.
2: Pendant ce temps, porter de l'eau à ébullition et y faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3: Faire chauffer le beurre de cuisine dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré, y faire revenir les poireaux et les échalotes et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajouter les cubes de poulet fumé et laisser chauffer le tout.
4: Égoutter les pâtes cuites dans une passoire et retirer du feu les poireaux, les échalotes et le poulet braisés.
5: Dans un bol, mélanger les pâtes chaudes, la compotée d'échalotes, les poireaux et le poulet. Verser le contenu de la boîte de tomates rôties Henri Willig et mélanger le tout.
6: dresser les pâtes sur un plateau et les garnir d'herbes fraîches et de fromage Henri Willig râpé.

Prêt à préparer des pâtes au poulet rouge et au fromage ?

Servez ces pâtes avec un peu de fromage Henri Willig râpé et des herbes fraîches pour vous faire plaisir. Un délicieux plat principal pour quatre personnes, idéal pour un repas de semaine ou une occasion spéciale. Découvrez avec nous le goût de la combinaison parfaite entre le poulet, le fromage et les pâtes.