

Suprême de volaille sur lit de tagliatelles

Pour 4 personnes

préparation : 10mn

cuisson : 15 mn

Ingrédients

4 suprêmes de volaille
2 cuillères à soupe de farine
30g beurre extra fin
Lamelles de truffe (facultatif)
30 g de foie gras (facultatif)
350g Tagliatelles aux morilles
Sel fin
Poivre du moulin

Recette

Préchauffez le four à 210°C th 7.

Assaisonner les suprêmes de sel et de poivre, fariner légèrement et les ranger dans un plat allant au four.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge ou une noix de beurre selon vos goûts.

Faire fondre les noix de beurre et en arroser les suprêmes, couvrir le plat et enfourner très chaud 5 minutes.

Présenter les suprêmes sur un lit de tagliatelles. Parsemer de copeaux de foie gras et de truffe.

Bon Appétit !