

Ragoût de poulet en compotée de fenouil aux pâtes fraîches

🕒 1 heure

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

800 g cuisses de poulet, débarrassées du cartilage inférieur, coupées en deux au niveau de l'articulation

1 dl huile d'olive

250 g oignons émincés

500 g fenouil, dont le trognon aura été retiré, et coupé en rondelles

8 gousses d'ail coupées en deux, débarrassées du germe

12 grains de poivre broyés au mortier

1 stigmates de safran

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

1 piment séché émiétté

400 g de tomates pelées en boîte

2 dl de fond de volaille Lacroix

1 cs. de pastis

sel & poivre du moulin

1 petit bouquet de persil plat haché

250 g de pâtes fraîches achetées chez le traiteur italien

2 cs. huile d'olive



Instruction

Préparation du ragoût de poulet en compotée de fenouil

Sur la table de cuisson, faire chauffer 1 dl d'huile d'olive dans un plat ovale en verre réfractaire.

Ajouter les oignons. Ajouter l'ail et les grains de poivre et faire revenir pendant 5 à 6 minutes.

Ajouter le fenouil et faire à nouveau revenir pendant 5 minutes, en y ajoutant pendant ce temps les stigmates de safran, la feuille de laurier, le clou de girofle, le piment, les tomates pelées, le sel et le poivre, et bien mélanger.

Saler et poivrer les cuisses de poulet sur tous les côtés et les placer dans la compotée de fenouil.

Verser le fond de volaille par-dessus et porter à ébullition.

Couvrir, puis faire cuire au four (à chaleur tournante) pendant 35 minutes à 195 °C.

Retirer du four. Parfumer la compotée de fenouil avec une cuillère à soupe de pastis et réserver.

Préparation des pâtes

Sur la table de cuisson, dans une casserole, faire cuire les pâtes fraîches al dente dans une grande quantité d'eau bouillante.

Les retirer du feu, les verser dans une passoire à pâtes et les laisser s'égoutter.

Remettre dans la casserole et y mélanger 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

À l'aide d'une fourchette à viande, former 4 nids de pâtes et réserver.

Présentation

À l'aide d'une louche, répartir la compotée de fenouil au milieu de 4

assiettes creuses.

Placer une demi-cuisse de poulet à droite et à gauche.

Déposer les pâtes sur la compotée de fenouil et garnir de quelques feuilles de persil plat hachées.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de volaille