RAVIOLI EMMENTAL BASILIC

AIGUILLETTE DE POULET ET COURGETTES MARINÉES

Pâtes Farcies

Nb. portions
4

Préparation
30 MINUTES

Cuisson
15 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioli emmental basilic Comptoir du Pastier**
- 3 petites courgettes
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 càs de jus de citron
- Quelques feuilles de basilic
- Sel
- 400g d' aiguillettes de poulet ou 2 filets
- 2 càs d'huile
- 1 càc rase de farine
- 1 citron
- 1 càs de sauce soja
- poivre

RECETTE

Préparation des courgettes marinées

- Laver les courgettes.
- Avec un économe ou une mandoline, les trancher en fines lanières ou tagliatelles.
- Dans un saladier, mélanger les courgettes avec le basilic ciselé, le sel, l'huile d'olive et le jus de citron.
- Réserve 30 min minium au frais.

Préparation de poulet

- Presser la moitié du citron et le mélanger à la sauce soja. Couper l'autre moitié du citron en fines tranches puis en morceaux, réserver.
- Faire chauffer une poêle. Ajouter l'huile.
- Faire colorer les aiguillettes (ou les filets coupés en morceaux) à feu vif sur toutes les faces pendant 7 à 10 min. Saler, poivrer.
- Ajouter la farine sur l'ensemble et poursuivre la cuisson 1 min.
- Ajouter le jus de citron et la sauce soja : bien mélanger pour décoller les sucs et poursuivre la cuisson 1 min pour laisser épaissir le jus.
- Ajouter les morceaux de citron et retirer du feu.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Disposer dans les assiettes les tagliatelles de courgettes, les aiguillettes de poulet et les ravioli.
- Arroser les pâtes du jus de cuisson et déguster immédiatement.

ASTUCE

On peut remplacer le poulet par du tofu fumé coupé en cubes.