

Fricasse de Corral castellà amb Olives negres, Tagliatelle.



Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 filets de Poulet (150 gr).
- 1 Oignon.
- 5 cl de Vin blanc sec.
- 20 cl de Crème entière liquide.
- 4 pincées de Sel fin.
- 4 tours de moulin à Poivre.
- 50 gr d'olives Empeltre (*Blai PERIS*).
- 500 gr de Tagliatelles fraîches.
- 30 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

Pour la fricassée de volaille:

- Couper les morceaux de volaille en gros cubes et les assaisonner de sel et de poivre.
- Émincer finement les oignons.
- Faire suer l'oignon avec de l'huile d'olive.
- Ajouter les morceaux de volaille et les cuire de manière à obtenir une belle coloration uniforme.
- Déglacer au vin blanc, faire réduire et ajouter la crème.
- Ajouter ensuite les olives noires, faire réduire et rectifier l'assaisonnement et réserver.

Pour les tagliatelles fraîches:

- Porter un grand volume d'eau salée à ébullition, puis cuire les tagliatelles fraîches pendant 4 à 5 min (elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface). Les égoutter.

Pour le dressage :

- Déposer les tagliatelles au centre d'une assiette creuse et le surmonter de fricassée de volaille.
- Napper généreusement l'ensemble de sauce crémée aux olives Empeltre.

Conseil

- Vous pouvez parsemer la fricassée de feuilles de basilic.