

Raviolis aux Aiguillettes de Poulet Grillées et Sauce Champignons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	300g (pour 2)
- Blancs de Poulet	1
- Paprika	
- Champignons de Paris	250g
- Crème Fraîche	150 ml
- Moutarde	½ c à café
- Ciboulette	
- Amandes Effilées	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Taillez le blanc de poulet en aiguillettes.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites griller les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Salez, poivrez et assaisonnez de paprika. Réservez sur une assiette.
- Déglacez la poêle de cuisson de la volaille avec les dés de champignons. Saisissez-les rapidement puis assaisonnez de sel et de poivre.
- Arrosez alors avec la crème et liez avec la moutarde. Saupoudrez encore de ciboulette et réservez.
- Entre temps, grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses, nappez de sauce crème – champignons et déposez quelques aiguillettes de poule au paprika. Garnissez avec des amandes grillées.

