Cordon bleu et pâtes à la tomate

1 blanc de poulet
1 fromage de chèvre
10 tranches de magret de canard fumé
1 œuf, 100g de farine, 50g de chapelure, sel, poivre, paprika
100g de mascarpone ou de ricotta
4 gousses d'ail nouveau, thym, romarin, basilic
1 piment
1 morceau de parmesan



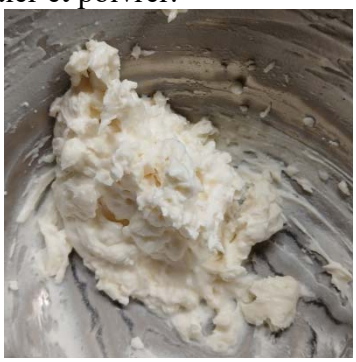




Denis Hauchard

Cordon bleu et pâtes à la tomate

Retirer les nerfs du blanc de poulet et l'aplatir sur une feuille de film alimentaire.
Mélanger le fromage de chèvre avec le mascarpone. Saler et poivrer.

Etaler la pâte sur le blanc de poulet puis disposer des tranches de magret de canard fumé, il est possible d'y mettre du jambon à la place.




Rouler dans le film pour obtenir un boudin bien serré. Réserver au réfrigérateur au moins une heure.



Pour la sauce, faire revenir l'ail en purée avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates, le thym et le romarin. Quand les tomates sont compotées, ajouter le mascarpone.





Cuire les pâtes dans l'eau salée 1 minute de moins que la durée préconisée sur la boite et terminer la cuisson en les versant dans la sauce pendant 2 minutes.



Denis Hauchard

Cordon bleu et pâtes à la tomate

Retirer le film du boudin de poulet, le tremper une première fois dans la farine, puis dans l'œuf battu et terminer par la chapelure.





Cuire dans une huile à 160°C pendant 5 minutes. Egoutter.





Découper en tronçons et déposer dans l'assiette de pâtes.



Râper un peu de parmesan et déposer quelques feuilles de basilic.