



Aiguillettes de poulet à la sauce mascarpone avec penne et caponata



45



10



Ingrediënten

- 2,5 kg d'Aiguillettes de poulet à la sauce mascarpone
- 0,7 kg de penne
- 0,4 kg d'aubergine
- 0,4 kg d'oignon
- 0,4 l de tomates pelées coupées en dés
- 0,1 kg d'olives
- 0,05 kg de câpres
- 0,05 l d'huile d'olive
- une goutte de vinaigre de vin blanc
- quelques brins d'origan, thym, laurier
- sel et poivre

Bereiding

Régénérer les Aiguillettes de poulet à la sauce mascarpone à une température à cœur minimale de 65°C.

Cuire les penne al dente, les égoutter puis ajouter un peu d'huile d'olive.

Couper l'aubergine, les oignons et les olives en brunoise. Faire revenir l'aubergine et l'oignon dans un peu d'huile d'olive, puis ajouter les olives. Ajouter ensuite la tomate pelée, les câpres, un trait de vinaigre de vin blanc, l'origan, le thym et le laurier.

Laisser mijoter à couvert pendant environ 15 min. Remuer de temps en temps. Assaisonner de sel et de poivre.

Dresser joliment le plat sur l'assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be