



gourmet

PAR YVON POIRIER
PHOTOS YVES LEFEBVRE

T.B.

Cette version du poulet à la crème nous vient de la Californie. Elle a été inspirée par la cantatrice Luisa Tetrazzini, qui a vécu à San Francisco au tournant du siècle. Portons-lui un toast avant de déguster ce succulent plat!



Pour les soupers sans façon comme lors des grandes occasions, le poulet Tetrazzini deviendra sans doute l'un de vos plats favoris!

Poulet Tetrazzini

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

- 4 c. à soupe (60 ml) de beurre
- 2 lb (900 g) de poitrine de poulet sans peau, désossée et coupée en morceaux
- 1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) de céleri coupé en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons verts hachés
- 8 oz (225 g) de champignons tranchés
- 1 poivron rouge moyen coupé en lanières
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet
- 3/4 tasse (180 ml) de crème 15 % m.g.
- 1/4 tasse (60 ml) de farine
- 4 c. à soupe (60 ml) de sherry
- 3 c. à soupe (45 ml) de persil frais haché
- 1/4 tasse (60 ml) de fromage parmesan frais râpé
- 1 tasse (250 ml) d'emmental râpé

Assaisonnements

- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sarriette
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre blanc
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde sèche
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de basilic
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de thym

MARCHE À SUIVRE

1. Mêler tous les assaisonnements dans un petit bol.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter le tiers des assaisonnements et cuire les morceaux de poulet.
3. Dès la cuisson terminée, retirer le poulet et réserver.
4. Dans le même poêlon, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et ajouter le deuxième tiers des assaisonnements, le céleri, les oignons verts, les champignons et le poivron rouge.

5. Verser le bouillon de poulet sur les légumes, puis laisser mijoter pendant une ou deux minutes. Incorporer le dernier tiers des assaisonnements.

6. Verser la crème en remuant, puis tamiser la farine sur la préparation. Ajouter le sherry, le persil et le parmesan; bien mélanger.

7. Laisser épaissir la sauce, puis ajouter le poulet.

8. Dans un plat à gratin, verser la sauce sur vos pâtes préférées fraîchement cuites (penne, rigatoni, fusili ou autres) et recouvrir la préparation d'emmental. Faire gratiner quelques minutes. ■

Note: Comme tous les ingrédients sont déjà cuits, il ne faut pas laisser ce plat au four trop longtemps. Retirez-le dès que le fromage devient doré. Vous pouvez aussi remplacer le poulet par de la dinde.