



Suprêmes de volaille farcis aux épinards et aux pruneaux d'Agen IGP, spaghetti au jus de volaille

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les suprêmes de volaille

- 4 suprêmes de volaille
- 180 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés (12 environ)
- 200 g de pousses d'épinard
- 100 g de ricotta
- 100 g de lardons fumés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture

- 320 g de spaghettis
- 60 g de Pruneaux d'Agen IGP dénoyautés (3 environ)
- 3 L d'eau
- 15 g de gros sel

Pour les suprêmes de volaille

1. Préchauffez le four à 180°C. Faites dorer les lardons dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Débarrassez-les sur du papier absorbant.

2. Faites sauter les pousses d'épinard 2 minutes dans la matière grasse des lardons. Salez, poivrez et débarrassez dans un saladier.
3. Taillez 180 g de Pruneaux d'Agen en petits cubes en les hachant et 60 g en lamelles.
4. Ajoutez les Pruneaux d'Agen en petits cubes dans le saladier avec les pousses d'épinard, réservez ceux en lamelles pour la suite de la recette.
5. Ajoutez la ricotta, les lardons et mélangez.
6. Ouvrez les suprêmes de volaille en portefeuille. Salez l'intérieur et garnissez avec la farce avant de refermer.
7. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et saisissez les suprêmes 2 minutes côté peau, retournez-les et saisissez 2 minutes.
8. Mettez la poêle de côté en conservant le jus de cuisson.
9. Poursuivez la cuisson des suprêmes pendant 20 minutes au four à 180°C.

Pour les spaghettis

1. Faites cuire les spaghettis en retirant 2 minutes au temps indiqué sur le paquet pour qu'elles soient "al dente" et réservez 15 cl d'eau de cuisson des pâtes avant de les égoutter.
2. Faites chauffer la poêle ayant servi à la cuisson des suprêmes et déglacez les sucs de cuisson avec l'eau de cuisson des spaghettis. Laissez réduire quelques minutes.
3. Égouttez les spaghettis et versez-les dans la poêle, mélangez bien pour les enrober de jus de cuisson et ajoutez les lamelles de Pruneaux d'Agen. Réservez au chaud.

Pour le dressage

1. Dressez un beau nid de spaghettis dans une assiette.
2. Posez le suprême de volaille à côté et décorez d'un demi-Pruneau d'Agen sur le dessus.

Astuces

Cette recette fonctionne très bien avec d'autres blancs de volaille comme la pintade ou la dinde par exemple. Vous pouvez également remplacer la ricotta par de la feta.