

## Émincé à l'ail des ours sur nid de pâtes

### Ingrédients

Préparation: env. 40 min

Pour 4 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

400 g de pâtes fines

2 cs de beurre liquide

1 oeuf

4 cs de fines herbes (ail des ours ou romarin et thym, p. ex.)  
finement hachées

sel, poivre

75 g de Gruyère AOP râpé

Émincé:

600 g d'émincé de poulet

beurre ou crème à rôtir

1 oignon finement haché

1 gousse d'ail pressée

1 dl de vin blanc ou de bouillon de poule

1 dl de bouillon de poule

1,8 dl de demi-crème pour sauces

sel, poivre

ail des ours ou romarin et thym pour décorer



### Préparation

1. Cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée, égoutter, rincer à l'eau froide, égoutter.
2. Mélanger le beurre, l'oeuf, les herbes, le sel et le poivre, ajouter les pâtes, mélanger à nouveau. À l'aide d'une fourchette et d'une louche, former des petits nids, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, parsemer de fromage.
3. Émincé: saisir l'émincé par portions dans le beurre à rôtir chaud. Sortir la viande de la poêle. Faire revenir l'oignon et l'ail dans la même poêle, mouiller avec le vin et/ou le bouillon, réduire légèrement. Incorporer la crème, porter brièvement à ébullition.
4. Gratiner les nids de pâtes 5-7 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.
5. Ajouter le poulet à la sauce, chauffer sans cuire, saler, poivrer.
6. Disposer les nids de pâtes sur des assiettes chaudes, garnir de viande, décorer.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 819 kcal; protéines: 58 g; lipides: 58 g; glucides: 58 g.