

Émincé de poulet à une sauce moutarde crémeuse avec des nouilles



Toute la famille se réglera de cet émincé de poulet avec des nouilles, nappés d'une délicieuse sauce moutarde crémeuse.

Mi-forte, épicée, sucrée, à gros grains – il existe de nombreuses sortes de moutarde. Mais comment fabrique-t-on ce condiment épicé? Les graines de moutarde broyées constituent l'ingrédient principal. On y ajoute de l'eau, du vinaigre, du sel et d'autres épices et ingrédients suivant le mélange. Après fermentation, il en résulte notre moutarde bien connue.

Dans la recette d'aujourd'hui, le cuisinier peut l'utiliser à cœur joie. Nous espérons que cette recette vous convaincra que la moutarde ne sert pas seulement à épicer un cervelas.

- 700 g d'émincé de poulet
- 7 cs de moutarde
- 4 cs d'huile à rôtir
- 20 g de beurre
- 1 oignon émincé
- 2½ cs de farine
- 6 dl de bouillon de poule
- Sel, poivre et paprika en poudre
- Environ 100 g de demi-crème pour sauce
- Eventuellement ½ cc de fécule (par ex. maïzena)
- 500 g de nouilles, par ex. tagliatelles
- Un peu de beurre pour les nouilles
- Facultatif: persil frais haché pour la garniture

1. Mélangez le poulet avec 4 cs de moutarde, saisissez-le à feu vif dans l'huile par portions, environ 5 minutes au total. Retirez le poulet et réservez-le au chaud. Faites attention de ne rien brûler, car le fond est réutilisé pour la sauce.
2. Mettez le beurre dans la poêle, dissolvez le fond et faites-y revenir lentement les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Saupoudrez avec 2½ cs de farine, faites revenir pendant une minute supplémentaire, puis déglacez avec le bouillon de poule.
4. Assaisonnez la sauce avec du sel, du poivre, du paprika et 3 cs de moutarde, puis laissez-la mijoter pendant environ 10 minutes.

5. Ajoutez la demi-crème pour sauce et laissez-la mijoter pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Si la sauce est trop liquide, dissolvez une ½ cc de fécule dans un peu d'eau froide, ajoutez-la à la sauce et laissez mijoter brièvement.
6. En même temps, cuisez les pâtes «al dente» dans de l'eau salée, puis rincez-les brièvement à l'eau froide et ajoutez un peu de beurre.
7. Mélangez la viande avec la sauce, puis dressez les pâtes et la sauce sur les assiettes et garnissez éventuellement avec du persil.

Temps de préparation: environ 30 minutes

Pol Caston brut Champagne AOC

Robe dorée brillante. Nez de levure fraîche avec des notes de fruits exotiques.
Bouche aux bulles fines, bien intégrées et persistantes.

[Voir dans le weinshop](#)

