

## Pipe rigatotto vodka, poulet, sumac et basilic



Pour 4 personnes  
250g de pipe rigate  
250g d'aiguillettes de dinde  
1 bon verre de vodka  
2 csoupe + 2 csoupe huile olive  
2 échalotes finement ciselées  
2 gousses d'ail écrasées  
environ 1/2 litre de bouillon de volaille  
1 citron (jus et zeste)  
3 oignons nouveaux ciselés (cives ou cébettes sont parfaits aussi)  
une bonne dizaine de pétales de tomates séchées à l'huile hachés grossièrement  
une bonne dizaine de grosses feuilles de basilic finement ciselées  
une poignée de pignons de pin torréfiés à sec  
1 csoupe sumac  
1 pointe de couteau piment d'espelette  
environ 100g parmesan fraîchement râpé + quelques copeaux pour la déco  
un petit peu de mesclun pour présenter  
sel

Dans une large sauteuse, verser 2 csoupe d'huile d'olive (ou pourrait utiliser de l'huile des tomates séchées) et chauffer à feu moyen. Ajouter les échalotes ciselées et faire fondre doucement sans coloration, environ 3 minutes. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien les enrober, environ 2 minutes, elles vont devenir toutes brillantes.

Ajouter l'ail haché. Déglacer avec un bon verre de vodka. Verser le bouillon de volaille à hauteur, couvrir et laisser mijoter à feu tout doux le temps indiqué sur le paquet de pâtes, soit 6 minutes pour les pipe rigate. Soulever le couvercle de temps en temps pour mélanger, vérifier que ça n'attache pas, éventuellement rajouter un peu de bouillon.

Au bout du temps indiqué, soulever le couvercle et aviser! Pour moi, il restait un peu de bouillon, alors j'ai continué à cuire à découvert et à feu un peu vif pour évaporer le bouillon





superflu...

Ajouter alors les tomates séchées hachées et les oignons nouveaux, mélanger.

Pendant ce temps, saupoudrer les aiguillettes de dinde de sumac et bien touiller pour être sûr(e) que la dinde est bien enrobée. Mettre 2 csoupes d'huile d'olive à chauffer dans une poêle anti adhésive à feu vif. Quand elle est bien chaude, y jeter les aiguillettes de dinde et faire colorer très rapidement sur les 2 faces. Saler. En fin de cuisson ajouter le piment d'espelette, bien mélanger.

Au dernier moment, ajouter aux pâtes le jus de citron et le zeste, les pignons torréfiés à sec et le basilic ciselé puis le parmesan râpé et mélanger

Dresser sur assiette. D'abord un lit de mesclun. Par dessus les pâtes, puis le poulet. La chaleur va faire légèrement tomber les feuilles de mesclun sous les pâtes. Utiliser quelques feuilles en déco ainsi que quelques copeaux de parmesan.

