

## Poulet mariné à l'ail et au citron accompagné de penne rigate



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 g	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
15 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigueuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
400 g	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
1	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
500 g	Penne Rigate en sac 5 kg BARILLA	0015373
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
1	Spécialité au citron en bouteille verre 70 cl PULCO PROFESSIONNEL	0043990
1.5	Suprême de volaille	~
2 BRANCHES	Thym en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0015694

### Étapes de préparation

- 1 Préparer une marinade avec les éléments suivant : huile d'olive, jus de citron, ail semoule, le thym et le laurier. Faire mariner les suprêmes de poulet dans la préparation pendant une à deux heures.
- 2 Cuire les penne rigates dans un grand volume d'eau salée. Une fois les penne cuites, les égoutter et les laisser refroidir.
- 3 Marquer les suprêmes de volaille dans une poêle avec de la matière grasse. Assaisonner de sel et de poivre. Terminer la cuisson au four, à couvert et à 160°C.

- 4 Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, réchauffer les poivrons égouttés puis ajouter les penne rigate et assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud.
- 5 Sortir les suprêmes de volaille du four. Tailler la volaille en plusieurs morceaux. Dans une grande assiette, déposer une quantité de penne rigate, de la volaille taillée et un filet de marinade de cuisson.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE