Coquilletto au poulet et au comté

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 Filets de poulet
- 400g de coquillettes
- 1 L de bouillon de volaille
- 1 oignon jaune
- 50g de beurre
- 1 c.à c.d'huile d'olive
- 200 g de comté
- 1/2 botte ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Tailler les filets de poulet en dés.

Etape 2
Éplucher et ciseler l'oignon.

Etape 3
Faire dorer le poulet et l'oignon dans une casserole avec un mélange de beurre et d'huile pendant 5 minutes.

Etape 4
Ajouter les coquillettes, bien mélanger, les laisser dorer 2 minutes.

Etape 5
Déglacer avec une première louche de bouillon, laisser réduire.

Etape 6
Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille et laisser les pâtes l'absorber. Répéter l'opération jusqu'à ce que les coquillettes soient fondantes et qu'il n'y ait plus de bouillon.

Etape 7
Terminer la cuisson en râpant le comté dans la préparation, bien mélanger.

Etape 8
Assaisonner en sel et poivre. Parsemer de ciboulette et servir.