****

**Papillote de poulet au thé Matcha et agrumes ; tagliatelles de légumes**

*Crédit photo et recette © Chef Clément (*[*www.chefclement.com*](http://www.chefclement.com)*)*

**Pour 2 personnes :**

2 blancs de poulet / 1 orange / 1 citron vert / Gingembre frais / 1 cuillère à soupe de sirop de canne / 2 cuillères à café de thé matcha / Fleur de sel / Poivre / Piment d’Espelette / 4 carottes / 2 courgettes / Huile d’olive / Huile de sésame

**Réalisation :** 40 minutes + 30 minutes de repos / **Cuisson :** 20 minutes

1/ Découper les blancs de poulet en lanières.

2/ Mélanger les zestes d’orange et de citron avec le jus du citron vert. Ajouter du gingembre frais râpé, fleur de sel, sirop de canne et thé matcha.

3/ Mélanger et laisser mariner avec le poulet de 30 minutes à 1 heure.

4/ Tailler les légumes en tagliatelles puis les mélanger avec un généreux filet d’huile d’olive, quelques gouttes d’huile de sésame, fleur de sel, poivre et piment d’Espelette.

5/ Ouvrir la papillote Alfapac. La garnir de légumes et poulet. Retirer la bande adhésive puis la refermer. Faire un petit trou sur le haut du papier à l’aide d’un pique en bois pour faire évacuer le surplus de vapeur.

6/ Enfourner une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Servir.