

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 personnes



Pâtes au poulet faiseur de saveurs

Ingrédients :

- 3 poitrines de poulet désossées coupées en tranches minces
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1/2 tasse d'oignons rouges coupés en dés
- 1/2 barquette de champignons tranchés
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1/2 tasse de crème 35 %
- 1 pot de sauce à la pousse de moutarde, curry et sirop d'érable Faiseur de saveurs
- Des linguines pour 4 personnes

Marche à suivre :

1. Faire cuire les pâtes dans un grand chaudron d'eau bouillante.
2. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et les champignons et les faire cuire jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés. Mettre de côté.
3. Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile et faire cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Saler et poivrer. Réserver.
4. Dans la même poêle, verser le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et le pot de sauce et bien mélanger.
5. Pour le service, mettre des pâtes dans un bol, ajouter les champignons et les oignons, le poulet et verser la sauce.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/11/pates-au-poulet-faiseur-de-saveurs.html>