

Spaghetti au Poulet et Crème de Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	450g
- FILET(S) DE POULET	450g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- GORGONZOLA	
- PERSIL	
- MAIZENA	1 c à soupe
- NOIX DE CAJOU	qq
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- EPICE POUR POULET	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez les filets de poulet en dés.
- Coupez les champignons en grosses lamelles.
- Faites cuire les spaghetti dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites chauffer la crème dans un caquelon. Faites-y fondre le gorgonzola coupé en dés en fouettant. Poivrez et ajoutez le persil. Réservez.
- Faites griller à sec le mélange de noix de cajou concassées et de pignons de pin. Réservez.
- Grillez les dés de poulet dans du beurre chaud. Assaisonnez avec les épices de poulet, sel et poivre. Intégrez alors les lamelles de champignons et laissez prendre couleur en remuant.
- Déglacez alors la volaille aux champignons avec la crème de gorgonzola. Liez avec un peu de maïzéna.
- Servez les spaghetti dans des assiettes creuses, nappez de sauce au poulet et crème de gorgonzola, saupoudrez de parmesan râpé et ajoutez les fruits secs grillés.