

Linguines aux Dés de Poulet et Crème de Saint Agur

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- BLANC(S) DE POULET	500g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	300g
- PAPRIKA	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- SAINT AGUR (FROMAGE)	2 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Emincez l'ail finement.
- Taillez les blancs de poulet en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez un peu de paprika. Réservez sur une assiette.
- Placez alors les dés de champignons dans la même poêle avec un peu de matière grasse. Salez, poivrez puis ajoutez l'ail émincé.
- Réintégrez ensuite les dés de poulet dans la poêle, ajoutez la coriandre ciselée puis arrosez avec la crème fraîche avec le Saint Agur. Laissez mijoter doucement.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau chaude salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Lorsque la sauce est à bonne consistance, intégrez-la aux pâtes égouttées et mélangez le tout.
- Servez dans des assiettes creuses avec un peu de gruyère râpé.

