

Linguine au velouté de poulet et champignons

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ marmite à pâte
- ❖ casserole
- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ fouet
- ❖ poêle antiadhésive
- ❖ passoire

Ingrédients :

- ❖ Restes de poulet cuit et désossé (environ 400 ml)
- ❖ 15 ml de beurre (ou margarine)
- ❖ 15 ml de farine
- ❖ 250 ml de bouillon de poulet
- ❖ 50 ml de crème 15%
- ❖ 1 boîte de champignons en morceaux (en 284 ml)
- ❖ 15 ml d'huile végétale
- ❖ 1 oignon haché
- ❖ 160g de linguines (ou autres pâtes au choix)

Méthode :

Cuire les pâtes.

Plonger les linguines dans l'eau bouillante et cuire pendant 8 minutes. Égoutter aussitôt.

Préparer une sauce veloutée de poulet

Fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger. Cuire quelques minutes. Incorporer le bouillon de poulet en fouettant, puis la crème 15%. Assaisonner au goût.

Sauter les champignons

Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les champignons et l'oignon et cuire en laissant colorer un peu. Ajouter le poulet. Verser le tout dans la sauce.

Servir les linguines

Déposer les linguines dans un bol à pâtes, napper de sauce veloutée au poulet, parsemer de parmesan et d'un peu de persil haché.

Variante : Vous pouvez remplacer les champignons par une courgette émincée.