Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 25 min



PENNE AU POULET, POIREAU ET GOUDA

Ces penne au poulet, poireau et gouda offrent un mélange crémeux et fondant où la douceur du poireau se marie à la tendresse du poulet et au goût délicatement fumé du fromage.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Le Poulet** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Penne
100g



Poulet
100g



Oignon
1



poireau
1



Gouda râpé
30g



Gousse d'ail
1



Crème liquide
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Moutarde



Huile d'olive



sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites- les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant un peu d'eau de cuisson. (environ 1/4 de louche par personne)

ÉTAPE 2

Ciselez finement l'ail et l'oignon. Lavez bien le poireau et ciselez le finement. Coupez le poulet en petits dés.

ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen vif dans une sauteuse. Faites y revenir le poulet 5/6 mn jusqu'à ce que le poulet soit bien doré. Réservez le hors de la sauteuse.

ÉTAPE 4

Dans la même sauteuse chauffez un filet d'huile d'olive, faites y revenir l'ail, l'oignon et le poireau 5/6mn jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

ÉTAPE 5

Dans la sauteuse ajoutez la moutarde, et la crème. Faites mijoter 5mn et ajoutez le poulet, les pâtes et l'eau de cuisson. Salez et poivrez et mélangez 2mn

ÉTAPE 6

Effeuillez et ciselez le persil. Hors du feu ajoutez le gouda râpé et remuez. Servez dans les assiettes et saupoudrez de persil. Dégustez...