

🔪 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**

### L'ÉQUIPEMENT

1 sauteuse, 1 casserole,

### 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

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