

时 Difficulté : facile 🍑 Temps de préparation : 20 min 🚨 Temps de cuisson : 25/35 min



# **PENNE FORESTIÈRE AU POULET**

Des penne gourmandes aux champignons et poulet parfumées au persil.

- 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 INGRÉDIENTS



**Penne** 100g



**Emmental** 30g



Poulet 100g



Gousse d'ail



Oignon





Champignon



Persil

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive



sel et poivre

# L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 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 3 cuillère à soupe par personne)

### **ÉTAPE 2**

Emincez l'oignon et hachez l'ail Nettoyez les champignons avec un essuie tout puis coupez les en fines tranches. Ciselez le persil. Coupez le blanc de poulet en petits morceaux.

#### **ÉTAPE 3**

Faites chauffez un filet d'huile d'olive et une noix de beurre dans une poêle. Faites -y dorer l'oignon, l'ail, et poulet 3mn.

### **ÉTAPE 4**

Ajoutez les champignons, et la moitié du persil. Faites sauter le tout 5/7mn où jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Salez et poivrez. Ajoutez la crème et mélangez bien.

#### **ÉTAPE 5**

A feu moyen doux, ajoutez les penne, l'eau de cuisson réservée, et le fromage râpé. Remuez et laissez chauffer 2mn jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.

#### **ÉTAPE 6**

Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez du reste de persil.