Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



Poulet
100g



Oignon
1



Champignon
100



Emmental
30g



Gousse d'ail
1



Crème épaisse
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



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 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.