



Pâtes au poulet et aux courgettes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 7 spl ou 8 pp

pour une portion de 305 gr

- 850 gr de courgettes
- 1 échalote
- 1 gousse d ail
- 600 gr de blancs de poulet
- 150 ml de vin blanc
- 3 cc de fond de volaille
- 200 gr de pâtes crues
- 3 cc de crème épaisse à 15 %
- Sel, poivre

Laver les courgettes et les couper en petits cubes.

Les faire cuire dans une poêle anti-adhésive avec la gousse d'ail pressée, l'échalote émincée et un peu d'eau. Surveiller de près et si besoin rajouter de l'eau. Les courgettes doivent être fondantes.

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Ajouter le poulet coupé en cubes dans la poêle, ainsi que le vin blanc, le fond de volaille, le sel et le poivre. Bien mélanger et faire cuire à feu doux, jusqu'à évaporation d'une grande partie du vin blanc.

Ensuite rajouter les pâtes et la crème, bien mélanger.