

TAGLIATELLES CRÉMEUSES AU POULET & TOMATES CERISES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de tagliatelles fraîches
- 480g de filet de poulet
- 120g de fromage ail et fines herbes
- 400g de tomates cerise
- 2 gousses d'ail
- Du basilic



Instructions :

1. Lavez puis coupez les tomates cerise en deux.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, sur feu moyen. Ajoutez le filet de poulet. Salez, poivrez et faites-le cuire 3 à 4 minutes sur chaque face.
3. Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. En fin de cuisson, réservez une petite louche d'eau de cuisson, puis égouttez les pâtes.
4. Coupez le filet de poulet en morceaux.
5. Dans la même poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive, sur feu moyen. Ajoutez l'ail râpé et les tomates cerise. Salez et poivrez.
6. Ajoutez le fromage ail & fines herbes et l'eau de cuisson réservée. Couvrez et laissez cuire 5 minutes.
7. Vérifiez la cuisson des tomates, puis ajoutez les morceaux de poulet et les pâtes égouttées. Mélangez bien le tout.

ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS
SUR INSTAGRAM OU FACEBOOK EN DM.



@MAISONVESSIERE