

Pâtes au poulet et à la mascarpone



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

125 gr de champignons de Paris	1 gousse d'ail
1 petit poireau	10 cl de vin blanc
400 gr de pâtes fraîches	25 cl de fond de volaille
2 blancs de poulet	7 c à s de mascarpone
25 gr de beurre	basilic frais

MATERIEL NECESSAIRE

1 faitout	1 casserole
-----------	-------------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Laver et émincer les champignons. Eplucher et ciseler l'échalote.
- 2- Laver et émincer le poireau.
- 3- Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter les champignons, les poireaux, l'ail écrasé et cuire à feu doux. Assaisonner. Verser le vin blanc, réduire et ajouter le fond de volaille et cuire 5 min.
- 4- Ajouter les blancs de poulet coupés en lamelles et laisser mijoter 5 min puis incorporer petit à petit la mascarpone, assaisonner.
- 5- Cuire les pâtes 3 min dans un grand volume d'eau salée, les égoutter.
- 6- Ajouter les pâtes à la sauce et incorporer du basilic ciselé.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut incorporer à la sauce des brocolis blanchis avant d'incorporer la mascarpone.

Alice Délice

