PâTES POULET CRèME

Coupez le poulet en morceaux, faites-les dorer. Ajoutez les échalotes, déglacez au vin blanc, versez la crème et le bouillon. Laissez épaissir 5 minutes. Servez sur des tagliatelles.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 400g de tagliatelles
- 2 blancs de poulet en morceaux
- 20 cl de crème fraîche
- 2 échalotes hachées
- 10 cl de vin blanc
- Estragon ou persil
- Huile, sel, poivre

Préparation

Etape 1

Faites dorer les morceaux de poulet 5 minutes. Réservez. Faites revenir les échalotes, déglacez au vin blanc.

Etape 2

Ajoutez la crème, remettez le poulet 3 minutes. Mélangez aux pâtes cuites al dente. Parsemez d'herbes.