

Pappardelles au poulet et jambon cru



Préparation et cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1/2 poulet rôti de 1,4 kg
250 g de pappardelles
1 c à s d'huile d'olive
200 g de petits champignons de Paris émincés
1 oignon haché
2 tranches de jambon cru hachées
10 cl de vin blanc
20 cl de crème liquide
50 g de parmesan
2 c à s de basilic ciselé

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée.
Pendant ce temps chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il blondisse. Ajouter le jambon cru et les champignons et cuire 1 mn en remuant. Ajouter le vin blanc, la crème fraîche et porter à ébullition pendant quelques minutes en remuant. Couper le poulet en petits morceaux et les mettre dans la casserole, bien mélanger et laisser cuire 2 à 3 mn. Incorporer les pâtes égouttées, 40 g de parmesan râpé, le basilic. Remuer délicatement à feu doux pour que tout soit bien chaud et servir aussitôt en saupoudrant avec le parmesan restant.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>