Filets de poulet à la crème et aux champignons, tagliatelles fraîches

Le plat qui plaît aux petits comme aux grands, prêt en une demi heure.

Des filets de poulet Bleu Blanc Cœur, une sauce à la crème d'Isigny et aux champignons de Paris, des tagliatelles fraîches aux œufs : un classique familial, généreux et rapide.



Pour 10 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Filets de poulet Bleu Blanc Cœur	1 × poche de 10 filets (≈ 1,35 kg)
Champignons de Paris	600 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	400 g
Tagliatelles fraîches aux œufs en nids	1 kg
Oignons	300 g
Persil plat	1 botte

À prévoir à la maison

Sel, poivre.

Allergènes

Lait, gluten et œuf (tagliatelles).

La recette

1. Coupez les filets en lanières, émincez l'oignon et les champignons.
2. Faites dorer le poulet dans une poêle, réservez. Faites revenir l'oignon et les champignons.
3. Remettez le poulet, versez la crème et laissez mijoter 10 minutes à feu doux.
4. Faites cuire les tagliatelles 3 minutes à l'eau bouillante salée, mélangez-les à la sauce et parsemez de persil.

Le mot du marchand

Un peu d'eau de cuisson des pâtes dans la sauce la rend plus nappante.

À table avec : *Un blanc souple : Mâcon ou Chardonnay du Jura.*