

Ingrédients

Linguine, au goût
2 poitrines de poulet, en lanières
2 pincées herbes de Provence
1 oignon, haché
1 branche céleri, haché finement
¼ tasse (65 ml) vin blanc
1 tasse (250 ml) crème 15%, épaisse
1 c. à soupe (15 ml) pesto aux tomates séchées
1 c. à thé (5 ml) curry, au goût
Sel et poivre
Huile d'olive, pour la cuisson
Beurre, pour la cuisson

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Cuire les pâtes alimentaires selon sa méthode habituelle.

Faire revenir les lanières de poulet dans un peu d'huile et de beurre.
Saler, poivrer et ajouter 1 pincée d'herbes de Provence.

Lorsque le poulet est bien cuit, retirer de la poêle et réserver.
Mettre l'oignon et le céleri dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'ils soient mous.

Ajouter le vin blanc et laisser réduire.

Ajouter le reste des ingrédients (sauf les pâtes alimentaires et le poulet).
Laisser épaissir la sauce.

Au choix, ajouter le poulet dans la sauce pour le réchauffer et l'enrober puis
ajouter les pâtes cuites et brasser le tout ou mélanger la sauce aux pâtes et
déposer les languettes de poulet sur le dessus.

Touche finale, un peu de parmesan.



Linguines au poulet et
au pesto aux tomates

