

## *Filet de poulet, champignons à la crème et tagliatelles*

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 1 personne

- 1 filet de poulet
- 80g de tagliatelles
- 10 cl de crème fraîche
- 5/8 champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de persil
- 3 noisettes

### Préparation 15 minutes / Cuisson 20-30 minutes (peut varier selon la durée de cuisson de vos nouilles)

- Laver et couper les pieds des champignons
- Couper en fines tranches les champignons
- Mettre une poêle à chauffer sur feu vif
- Lorsque la poêle est chaude ajouter les champignons laisser cuire 2-3 minutes en mélangeant
- Baisser le feu et laisser cuire 10-15 minutes en remuant de temps en temps les champignons doivent être fondants. Vous pouvez ajouter un fond d'eau si les champignons accrochent.
- Pendant la cuisson si les champignons accrochent vous pouvez ajouter un fond d'eau.
- Mettre une grande casserole d'eau à chauffer
- Lorsque l'eau bout ajouter une pincée de sel et les tagliatelles et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet
- Éplucher, couper la gousse d'ail dans le sens de la longueur, ôter le germe et couper l'ail en petits dés
- Couper en petits morceaux les noisettes
- Lorsque les champignons sont cuits les mettre dans une assiette
- Dans la poêle qui a servi à la cuisson des champignons mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Lorsque l'huile est bien chaude mettre l'escalope à cuire 3-4 minutes de chaque côté selon l'épaisseur
- Dans un bol mélanger la crème fraîche, l'ail, et les noisettes
- Mettre les champignons à cuire avec à l'escalope, remuer et laisser cuire 2 minutes
- Verser la sauce sur l'escalope et les champignons
- Laisser chauffer 2 minutes sur feu moyen
- Égoutter les tagliatelles
- Dresser l'assiette, servir bien chaud parsemer de persil

### Accompagnement

- Ce plat est idéal pour le votre déjeuner avec une crudité en entrée