



[Téléchargez la fiche PDF](#)

LINGUINE DE POULET AU BRIE LE ROITELET



Préparation : 20min

Cuisson : 15min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 500 gr de linguine secs
- 300gr de blanc de poulet
- 250gr de brie Le Roitelet
- 80 gr de noisettes entières
- 8 tiges de persil plat
- 30cl de crème liquide entière
- 2 c.a.s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

PRÉPARATION :

Emincez le blanc de poulet en aiguillette, puis coupez-le en petits cubes.

Epluchez l'ail et hachez la. Hachez grossièrement le persil et concassez les noisettes à l'aide d'un couteau éminceur. Coupez le brie Le Roitelet en petits cubes.

Faites bouillir un grand volume d'eau salée et faites cuire le linguine 8 min.

Pendant ce temps, faites chauffer une c.a.s d'huile dans une sauteuse et faites sauter les cubes de poulet pendant 5 min. Ajoutez l'ail, la crème, le brie Le Roitelet en cubes, salez et poivrez et laissez cuire 3 min pour que la crème réduise et que le brie fonde partiellement. A la dernière minute, ajoutez le persil et les noisettes concassées.

Egouttez les pâtes et disposez-les dans le plat de service ou dans les assiettes, arrosez avec un filet d'huile d'olive puis versez la sauce. Servez sans tarder.

Le petit plus :

Ajoutez des cubes entier de brie Le Roitelet au-dessus de la sauce juste avant de servir et poivrez !

Recette élaborée par Franck Schmitt
