

Pâte au poulet sauce boursin

Recette d'un plat de pâte au poulet avec une sauce au Boursin. Avec sa sauce onctueuse, cette délicieuse et succulente recette plaira à toute la famille, les petits comme les grands gourmands !

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h20

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g. de pâtes (pennes)
- 700 g. de blanc de poulet
- 1 oignon
- 20 cl. de vin blanc
- 10 cl. d'eau
- 250 g. de Boursin ail et fines herbes
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante selon les indications inscrites sur le paquet.
2. Pendant ce temps là, émincez l'oignon puis coupez le poulet en petits morceaux.
3. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive pendant 3 minutes.
4. Ajoutez ensuite le poulet. Laissez dorer 5 minutes en remuant de temps en temps.
5. Versez le vin blanc et laissez évaporer quelques minutes.
6. Ajoutez l'eau, le sel et le poivre puis laissez mijoter 10 minutes.
7. Ajoutez le boursin, remuez et laissez cuire 3 minutes.
8. Ajoutez les pâtes égouttés, mélangez et laissez mijoter 2 minutes.
9. Servez. Vous pouvez ajouter quelques herbes ciselées sur le dessus du plat.