

## *Linguines aux Morilles et Filets de Poulet Rotis*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	30g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	25 cl
- FILET(S) DE POULET	550g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Réhydratez les morilles dans un fond d'eau.
- Lorsqu'elles sont tendres, essorez-les délicatement en gardant l'eau de trempage.
- Emincez légèrement les champignons.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez. Intégrez ensuite l'ail pressé puis arrosez avec l'eau de trempage des champignons. Laissez cuire 2 minutes puis ajoutez le fond de veau et la crème. Laissez épaissir une minute. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Dans une poêle chaude beurrée, faites griller les filets de volaille. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes dans une assiette creuse, nappez-les de sauce crème-morilles puis déposez quelques filets de poulet. Saupoudrez de ciboulette et décorez avec des copeaux de parmesan.

### **Remarque:**

A partir de PL-1141