

# TORTELLINI ET POULET AU CURRY

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- BEURRE	25 g
- FARINE	25 g (1 c à soupe)
- BOUILLON DE POULE	450 ml (1 cube)
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	175 g
- BLANC(S) DE POULET	450 g
- SEL	
- POIVRE	
- AMANDES EFFILÉES	un peu
- TORTELLINI	250 g
- CREME FRAICHE EPAISSE	1 cuillère a soupe

## Recette:

- Hachez le poulet et faites le cuire dans une poêle. Salez et poivrez.
- Nettoyez et émincez les champignons. Faites les revenir dans une poêle. Salez et poivrez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Préparez la sauce : dans un poêlon, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez au fouet. Ajoutez peu à peu le bouillon et continuez à fouetter. Ajoutez ensuite le curry le poulet et les champignons. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 bonnes minutes.
- Faites dorer légèrement les amandes effilées.
- Ajoutez enfin la crème fraîche épaisse dans la sauce et laissez encore chauffer 1 minute.
- Servez les pâtes nappées de sauce et parsemez d'amandes grillées.

