

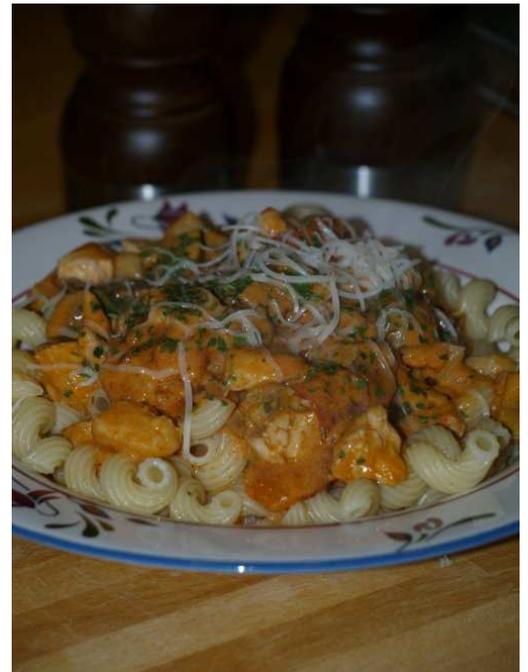
PATES TOMATÉES AUX CHAMPIGNONS ET AU POULET

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNES (PÂTES)	500g (ou autres grosses pâtes)
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PROSCIUTTO	4 tranches
- BLANC(S) DE POULET	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- VIN BLANC SEC	20cl
- TOMATE(S)	1
- CONCENTRE DE TOMATES	1.5 c à soupe
- CREME FRAICHE	250ml
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN RAPE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez en gros dés les champignons.
- Coupez le poulet en petits dés.
- Coupez le prosciutto en lamelles.
- Pelez et coupez la tomate en dés.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre fondu. Ajoutez l'ail et laissez cuire 2 minutes.
- Ajoutez-y les lamelles de jambon puis les dés de poulet. Poivrez et laissez blondir le tout.
- Incorporez alors les champignons et laissez mijoter encore 2 minutes.
- Ajoutez les dés et le concentré de tomates. Homogénéisez le tout puis arrosez avec le vin blanc. Baissez le feu et laissez épaissir pendant plusieurs minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Ajoutez la crème fraîche dans la sauce tomates et laissez encore épaissir doucement. Rectifiez l'assaisonnement.
- Egouttez les pâtes.
- Servez-les immédiatement nappées de sauce et saupoudrées de parmesan.