

## *Pennés au Poulet et à la Féta*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

### **Ingrédients:**

- PENNÉS (PÂTES)	500 g
- BLANC(S) DE POULET	450 g
- JEUNES OIGNONS VERTS	6
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200 g
- CIBOULETTE	3 c à soupe
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN EN COPEAUX	



### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les. Réservez.
- Pendant ce temps, coupez le poulet en fines lanières, la féta en cubes et les émincez les oignons.
- Dans une poêle, faites cuire les lanières de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez les oignons et laissez cuire 2 minutes puis incorporez la féta, 2 c à soupe de ciboulette et la crème en éteignant le feu sous la poêle. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les pâtes nappées de sauce poulet-féta. Saupoudrez d'un peu de ciboulette et de copeaux de parmesan.