

## *Wok de Pâtes et Poulet aux Mange-Tout Sauce Moutarde*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- FILET(S) DE POULET	800g
- PAPRIKA	1/2 c à café
- OIGNON(S)	1 petit
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	400-450g
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- EAU	un peu
- MOUTARDE	1 c à soupe
- PÂTES SPÉCIALES WOK	600g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez très finement l'oignon et l'ail.
- Coupez les filets de poulet en dés.
- Faites chauffer un fon d'eau salée dans un grand faitout. Lorsque l'eau bouille, ajoutez les mange-tout et laissez-les gonfler pendant 6 minutes. Egouttez et réservez.
- Faites préchauffer le wok puis ajoutez-y un peu d'huile.
- Grillez les dés de poulet avec l'oignon et l'ail. Saupoudrez de paprika, salez et poivrez.
- Ajoutez un peu d'eau et les pâtes spéciales wok. Déliez-les à l'aide d'une fourchette.
- Arrosez ensuite avec la crème fraîche et intégrez la moutarde.
- Laissez épaissir et réchauffer avant de servir dans des assiettes creuses. Saupoudrez de persil.