

## *Tagliatelles au Poulet et Épinards Sauce Moutarde à l'Ancienne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1heure**

### **Ingrédients:**

- TAGLIATELLES	400g
- ÉPINARDS	400g frais
- AIL EN POUDRE	
- ESCALOPE(S) DE POULET	400g
- PAPRIKA	
- MOUTARDE	2 c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- PARMESAN RÂPÉ	en option
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Equeutez les épinards puis coupez les en lanières.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez l'ail, salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Coupez le poulet en dés. Grillez dans le faitout. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Intégrez ensuite la moutarde puis versez de suite la crème fraîche. Laissez épaissir 1 minute. Replacez les épinards dans la sauce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mélangez enfin les tagliatelles dans cette sauce poulet-épinards-moutarde et homogénéisez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et accompagnez de parmesan râpé.

