

## *Linguines au Pesto, Aiguillettes de Poulet Panées et Amandes Grillées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- PESTO VERT	3 c à soupe
- ESCALOPE(S) DE POULET	12 aiguillettes
- FARINE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans 3 assiettes creuses, disposez la farine dans une, les œufs battus dans la seconde avec un peu de lait et la chapelure dans la dernière.
- Coupez les filets de poulet en aiguillettes.
- Passez-les respectivement dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Réservez au frigo.
- Faites griller à sec les amandes effilées. Réservez.
- Faites cuire doucement les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Retournez régulièrement et délicatement. Réservez au chaud.
- Pendant ce temps, faites chauffer une grande quantité d'eau dans une casserole avec du sel et un peu d'huile. Faites-y cuire les linguines le temps nécessaire. Egouttez.
- Intégrez aux pâtes, la crème fraîche et le pesto.
- Servez les pâtes au pesto avec 3 filets de poulet panés par assiette ainsi que des amandes effilées grillées et des copeaux de parmesan.

