

SPAGHETTIS AU POULET, GORGONZOLA ET PIGNONS GRILLÉS

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• des spaghettis (ou des tagliatelles) pour 6 • 20 cl de crème liquide légère • 150 g de gorgonzola • 4 escalopes de poulet • 125 g de pignons de pin • une vingtaine de grosses tomates cerises • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Faire griller à sec les pignons dans une sauteuse. Réserver.

Laver et égoutter les tomates cerises.

Dans la même sauteuse, verser un peu d'huile d'olive et faire bien dorer le poulet coupé en petits cubes. Lorsque le poulet est presque cuit, ajouter les tomates cerises et faire revenir encore quelques minutes pour faire un peu griller les tomates. Bien surveiller, les tomates ne doivent pas se réduire en purée.

Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée.

Pendant ce temps, dans une casserole, verser la crème, ajouter le gorgonzola coupé en morceaux, saler (peu), poivrer et faire chauffer doucement jusqu'à faire fondre le fromage.

Egoutter les pâtes, les verser dans la sauteuse en même temps que la crème au gorgonzola, mélanger délicatement. Ajouter les pignons et servir aussitôt.