

zeste

Penne au poulet et pesto

par LA PIAZZETTA

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

454 g (1 lb) de pâtes penne

454 g (1 lb) de poitrines de poulet, coupées en lanières

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive (pour la cuisson du poulet)

250 ml (1 tasse) de pistou

250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 15 %

75 g (1/2 tasse) de tomates séchées

50 g (4 c. à soupe) de noix de pin, grillées

Basilic frais

Préparation

1. Cuire les pâtes penne dans l'eau bouillante salée. Suivre les instructions pour le temps de cuisson.
2. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile d'olive et dorer les lanières de poulet à intensité moyenne. Une fois le poulet bien cuit, ajouter le pistou, la crème, tomates séchées et les noix de pin, puis poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
3. Une fois cuites, égoutter les pâtes et les ajouter à la sauce. Bien enrober les pâtes. Servir dans des bols à pâtes et ajouter du basilic frais.

PUBLICITÉ