



5 15

## Tagliatelles au poulet, sauce rosée

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**8 minutes**

Il vous reste une belle poitrine de poulet? Voici comment la transformer en plat de pâtes rosées.

### Ingrédients



Tagliatelles 350 g



Poulet cuit 500 ml (2 tasses), coupé en dés



Tomates broyées 500 ml (2 tasses)



Assaisonnements pour sauce rosée 1 sachet de 30 g



Crème à cuisson 15% 125 ml (1/2 tasse)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

### Prévoir aussi:

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon haché

### Facultatif:

- 12 champignons coupés en quatre
- 5 ml (1 c. à thé) d'ail haché

### Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
- 2 Dans une autre casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire l'oignon et, si désiré, les champignons et l'ail de 2 à 3 minutes.
- 3 Ajouter le poulet, les tomates broyées et les assaisonnements pour sauce rosée. Cuire de 5 à 6 minutes.
- 4 Verser la crème et porter à ébullition.
- 5 Incorporer les pâtes et réchauffer 1 minute.