



Les plats principaux

## **Tagliatelles au poulet, champignons et poivrons en sauce crème**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de tagliatelles  
3 poivrons verts (en lamelles)  
250 grammes de champignons de Paris (en morceaux)  
2 gousses d'ail (pressées)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
2 échalotes (hachées fin)  
600 grammes poulet  
1 cuillère à soupe de sucre  
30 grammes de farine  
300 millilitres de lait  
100 millilitres de crème  
3 cuillères à soupe de curry en poudre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les lamelles de poivron avec l'ail dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Coupez le poulet en dés que vous rôtissez dans de l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et faites revenir ensemble 5 minutes. Assaisonnez avec le jus de citron, le poivre et le sel. Mélangez le tout aux lamelles de poivron.

Faites revenir les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine et le curry en poudre. Ajoutez enfin le lait et laissez épaissir tout en mélangeant. Salez et poivrez. Incorporez la crème. Versez la sauce sur le poulet et les légumes.

Égouttez les pâtes et répartissez-les sur les assiettes. Versez dessus la sauce crème avec le poulet et les légumes. Servez immédiatement.

**Conseil:** Des noix en réserve? Hachez-les grossièrement et décorez-en le plat.

