Tagliatelles crémeuses au poulet et aux lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

375 grammes de tagliatelles
1 noisette de cuire et rôtir
150 grammes de lardons fumés
300 grammes de filets de poulet coupés en dés
300 grammes de champignons
1 gousse d'ail (hachée grossièrement)
2 décilitres de crème
lait entier
sel et poivre
1 cuillère à soupe de maizena

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les tagliatelles selon les indications sur l'emballage.**
2. **Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y dorer les lardons.**
3. **Ajoutez les dés de poulet et laissez-les cuire à feu doux.**
4. **Coupez les champignons en rondelles et ajoutez-les, avec l'ail, au poulet et aux lardons dans la poêle. Laissez mijoter jusqu'à ce que les champignons soient cuits.**
5. **Ajoutez la crème, salez et poivrez. Ajoutez un peu de lait pour avoir plus de sauce et laissez mijoter.**
6. **Dans un petit bol, délayez la maïzena dans un peu d'eau pour obtenir un mélange lisse. Ajoutez ce mélange à la sauce et poursuivez la cuisson jusqu'à épaississement.**
7. **Servez les tagliatelles avec le poulet et les lardons à la crème.**