Pâtes aux courgettes, poulet et Boursin

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de penne
1 trait d'huile d'olive
2 filets de poulet (coupés en lanières)
1 oignon (émincé)
2 courgetted Fine Fleur (coupées en lamelles)
1 poivron rouge (épépiné et coupé en lamelles)
1 petit bocal de Boursin Cuisine (Ail & Fines Herbes sel et poivre)
sel et poivre
100 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Cuisez les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Égouttez, et réservez 1 louche d'eau de cuisson.**
2. **Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et faites-y dorer les lanières de poulet.**
3. **Réservez. Faites revenir l'oignon, les courgettes et le poivron jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Ajoutez le poulet. Incorporez le Boursin Cuisine. Délayez la sauce avec l'eau de cuisson des pâtes. Ajoutez les pâtes, et remuez bien. Salez et poivrez à votre convenance.**
4. **Garnissez de parmesan.**