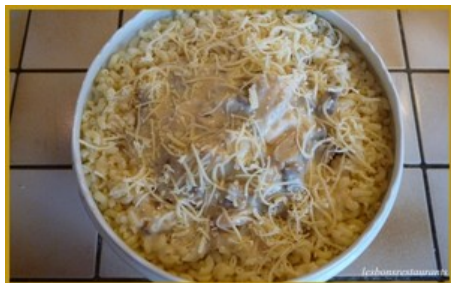


Coquillettes au poulet et au thym frais



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Le thym, cette délicieuse plante aromatique, a tout sa place en cuisine...

Ingrédients

- 400 g de coquillettes
- 1 branche de thym frais
- 30 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 20 g de maïzena
- 200 g de blanc de poulet
- 200 g de champignons de paris
- sel
- poivre
- muscade
- 50 g de fromage râpé
- 0,5 l de lait

Préparation

- 1 Faites cuire les coquillettes al dente puis égouttez-les. Pelez, lavez et hachez finement les gousses d'ail. Coupez les blancs de poulet en lanières.
- 2 Mettez le lait dans une grande casserole. Ajoutez-y la branche de thym. Portez le lait à ébullition. Retirez du feu et laissez-le refroidir. Le lait va prendre le goût du thym... Une merveille !
- 3 Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle. Faites-y sauter l'ail. Ajoutez le poulet ainsi que les champignons égouttés.
- 4 Faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Salez, poivrez et ajoutez-y une pointe de muscade.
- 5 Faites dissoudre la maïzena dans un peu de lait. Lorsque le poulet est cuit, ajoutez-y le lait parfumé au thym frais ainsi que la maïzena. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 6 Mettez les pâtes dans un plat. Versez la sauce par-dessus. Saupoudrez de fromage râpé. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

