

Tagliatelles au poulet, sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Goûtez à ce bon plat de pâtes dans lequel le paprika peut être remplacé par des épices Ras El Hanout ou du curry pour plus plus d'exotisme !

Ingrédients

- 400 g de tagliatelles
- 4 blancs de poulet
- 120 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de paprika
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mettez une casserole d'eau salée à bouillir.
- 2 Coupez le poulet en lanières. Mettez-les dans un saladier. Salez, poivrez puis ajoutez le paprika et l'huile d'olive. Mélangez.
- 3 Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites cuire les blancs de poulet 8 minutes environ.
- 4 Retirez l'excédent d'huile d'olive de la poêle et incorporez la sauce au roquefort. Mélangez.
- 5 Faites cuire les tagliatelles en les plongeant dans l'eau salée frémissante. Egouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
- 6 Dressez les tagliatelles chaudes dans une assiette et ajoutez le poulet avec sa sauce au roquefort.
- 7 Ajoutez, en guise de décoration, des dés de poivrons et un peu de paprika.
- 8 Découvrez cette recette en vidéo !

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

