

Tagliatelles au poulet et potiron

Ingrédients : (pour 4 pers)

- 500 g de tagliatelles
- 500 g d'escalope de poulet
- 400 g de potiron
- Ail
- Echalote
- Poivre
- Sel
- Herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe de yaourt maigre
- Huile d'olive
- Muscade



Dans une casserole, faire dorer l'ail et les échalotes dans un peu d'huile.

Ajouter les dés de potiron et laisser cuire à feu doux 10 mn.

Dans une poêle, cuire le poulet en dés.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole avec du sel.

Ajouter la viande au potiron, sel, poivre, muscade, herbes de Provence, et laisser mijoter encore 10 mn.

Mettez les tagliatelles à cuire.

Ajoutez le yaourt et faites cuire à feu plus vif 5 mn, en mélangeant.

Égouttez les tagliatelles.

Servez-les accompagnées de la sauce et de parmesan râpé suivant votre goût.