

# Tagliatelles à la carbonara vs Paulux



Poulet, champignons, crème, emmental



Le plat final, avant le jaune d'oeuf

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 à 15 min pour les pâtes



300g de tagliatelles



1 blanc de poulet



Petits champi. entiers



20cl de crème liquide



70g Emmental râpé



Poivre du moulin



2 càs d'huile d'olive



2 jaunes d'oeufs

## Préparation

1. Mettre 1,5 litre d'eau salée à bouillir.
2. Faire de gros dés avec le blanc de poulet.
3. Faire sauter les dés à feu vif, dans un fond d'huile pendant 10 min. Réserver.
4. Mettre les champignons à feu vif, pour au moins 10 min. Remuer.
5. Quand le contenu de la poêle est doré, remettre le poulet et ajouter 20cl de crème fraîche.
6. Quand la crème fraîche est à ébullition, arrêter le feu.
7. Ajouter 2 càs d'huile d'olive, 5 tours de poivre et 70g d'emmental râpé; remuer.
8. Option : parsemer d'herbes et ail (mélange lyophilisé du commerce) Remuer.
9. Faire cuire les pâtes dans la casserole d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet.
10. Egoutter les pâtes rapidement, les rincer à l'eau chaude pour qu'elles restent humides.
11. Les disposer dans 2 assiettes, puis verser la sauce par-dessus.
12. Décorer d'1 jaune d'oeuf par assiette, en le présentant dans sa demie coquille au centre de l'assiette

Nota : Les Italiens recommandent de ne pas trop égoutter les pâtes. Il faut ensuite les rincer à l'eau chaude pour qu'elles soient humides et bien prendre la sauce.

\* \* \* 10 mai 2020 \* \* \*