



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tagliatelles de courgettes chèvre et poulet .



Ingrédients pour 1 personne :

- 120 g de blanc de poulet
 - 2 rondelles de buche de chèvre
 - 200 g de courgette
 - Crème balsamique
 - Romarin
 - Sel, poivre
-
- Laver puis tailler des tagliatelles de 1 mm d'épaisseur
 - Porter une casserole d'eau à ébullition puis jeter les tagliatelles de courgette
 - Laisser cuire quelques petites minutes pour qu'elles restent fermes, compter environ 4 minutes
 - Stopper la cuisson en les rinçant abondamment sous l'eau froide
 - Emincer le blanc de poulet, détailler la buche de chèvre en dés, mélanger le tout
 - Assaisonner à convenance avec un filet de crème balsamique

