



**anou** <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

