

One pot pasta aux légumes d'hiver, poulet, bacon et sauce moutarde

Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- 220 g de pâtes (poids crus)
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignon
- 2 blancs de poulet
- 100 g d'allumettes de bacon ou de lardons
- 20 cl de crème semi-épaisse
- 1 ou 2 cuillères(s) à soupe de moutarde à l'ancienne
- 50 cl d'eau
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étapes de préparations :

- 1) Lavez et pelez les légumes. Coupez les carottes et le navet en petits cubes, coupez les poireaux en fines rondelles et émincez l'oignon.
- 2) Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon quelques minutes. Ajoutez le poulet émincé et allumettes de bacon.
- 3) Ajoutez les légumes et l'eau, bien mélanger puis cuire à couvert 10 min.
- 4) Ajoutez ensuite les pâtes, poursuivre la cuisson 10 à 12 min (selon les pâtes utilisées).
- 5) En fin de cuisson ajoutez la crème, la moutarde, du sel et du poivre.