

Farfalle aux pleurotes et poulet

- 500 g de farfalle 200 g de blanc de poulet
- 250 g de pleurotes
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 2 càs de persil frais 1 càs de basilic frais
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 gousse d'ail
- Ciboulette fraîche
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Parmesan ou gran padano

Hacher finement l'ail et découper le poulet et les pleurotes (après les avoir nettoyées) en petits dès.

Dans un wok, faire blondir l'ail dans l'huile d'olive.

Y ajouter le poulet et les pleurotes et faire rôtir en mélangeant.

Quand le poulet est doré, ajouter le persil et le basilic, et arroser de crème fraîche liquide.

Saler, poivrer, ajouter la pincée de noix de muscade et porter à ébullition.

Ensuite, laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes tout en cuisant les farfalle dans une casserole d'eau bouillante.

Quand les pâtes sont "al dente", les égoutter et les incorporer à la sauce dans le wok.

Prolonger la cuisson de 2 minutes pour une bonne imprégnation.

Après avoir saupoudré le tout de ciboulette finement découpée, servir avec du parmesan ou du gran padano frais.

Farfalle met oesterzwammen en kip

- 500 g farfalle
- 200 g kippenwit
- 250 g oesterzwammen
- 30 cl room 2 el verse peterselie
- 1 el verse basilicum
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 teentje knoflook
- Verse bieslook
- Zout
- Peper
- Olijfolie
- Parmezaan of grana padano

De look fijnhakken en de kip en de (gereinigde) oesterzwammen in kleine blokjes snijden. In een wok, de look in olijfolie lichtbruin laten worden.

De kip en de oesterzwammen toevoegen, goed mengen en laten braden.

Als de kip goudbruin is, de peterselie en de basilicum toevoegen en overgieten met room.

Zout, peper, een snufje nootmuskaat toevoegen en aan de kook brengen.

Vervolgens, op een zacht vuur 15 minuten laten koken.

Ondertussen de farfalle in een kookpot met kokend water koken.

Als de pasta "al dente" is, laten uitlekken en vermengen met de saus in de wok.

Nog 2 minuten laten voortstoven om de smaken goed te vermengen.

Het geheel met fijgehakte bieslook bestrooien en opdienen met verse parmezaan of grana padano.