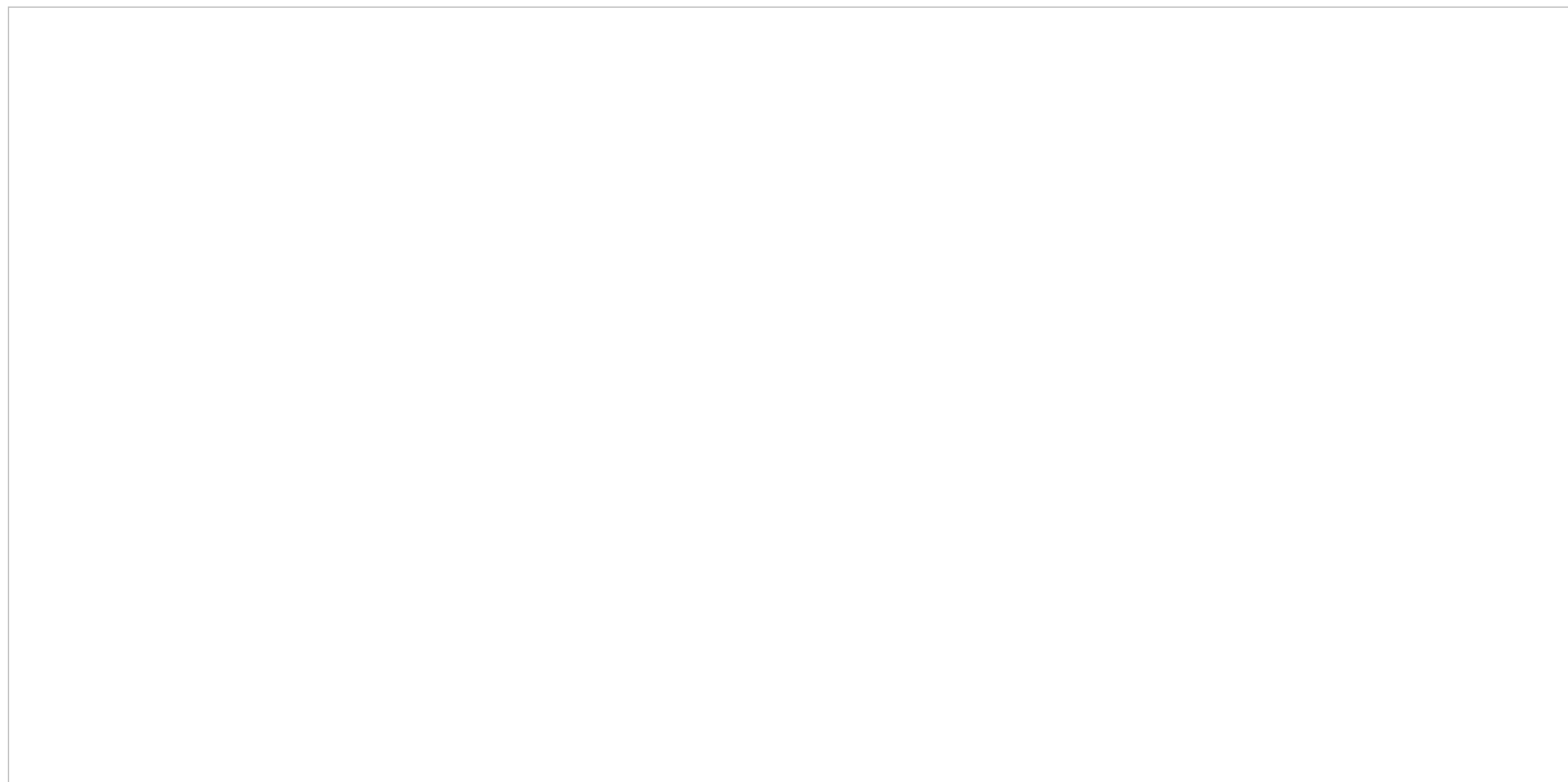


Penne aux endives, poulet et Brugge Fleuron



Ingredientien:

- 300 g de penne complètes
- 2 filets de poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 200 g champignons bruns
- 120 g d'endives
- un morceau de Brugge Beurre
- poivre et sel
- 1 verre de vin blanc (120 ml)
- 200 ml de crème légère
- 150 de Brugge Fleuron, en petits dés

Préparation:

- Cuisez les penne à l'eau salée selon les indications de l'emballage. Egouttez en réservant 60 ml (4 c à s) d'eau de cuisson.
- Coupez le filet de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Pressez les gousses d'ail. Hachez les échalotes. Brossez les champignons et tranchez-les. Lavez les endives et hachez-les.
- Faites fondre un morceau de beurre à feu moyen dans une poêle. Faites-y dorer les dés de poulet. Salez et poivrez. Réservez et ajoutez un peu de beurre dans la poêle. Faites-y revenir l'ail et l'échalote. Ajoutez les champignons et faites les cuire. Ajoutez les endives jusqu'à ce qu'elles soient blanchies. Salez et poivrez.
- Déglacez au vin blanc et laissez le s'évaporer. Ajoutez l'eau de cuisson des pâtes et la crème.
- Coupez le Brugge Fleuron en petits dés, ajoutez-les à la sauce et remuez jusqu'à ce qu'ils fondent. Mélangez la sauce et le poulet au penne et servez.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
45 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/penne-aux-endives-poulet-et-brugge-fleuron>