



# Penne au poulet, asperge et munster

★★★★★

Penne au poulet et asperges vertes, sauce crémeuse au munster et parmesan.

**Type de plat**

Plat principal

**Cuisine**

Alsacienne

**Temps de préparation** 15 minutes

**Temps de cuisson** 10 minutes

**Temps total** 25 minutes

**Portions** 4 personnes

## Ingrédients

- 600 g aiguillettes de poulet
- 2 gousses ail
- 1 échalote
- 80 cl bouillon de légumes
- 300 g penne
- 1 botte asperges vertes
- 150 g munster
- 100 g parmesan râpé
- 1 citron jaune
- 20 g beurre
- sel et poivre

## Instructions

1. Faites chauffer une casserole haute avec un peu d'huile et faites-y dorer les aiguillettes de poulet. Retirez et réservez. Epluchez les asperges et coupez en trois.
2. Ajoutez le beurre dans la casserole, puis l'ail et l'échalote ciselés. Laissez fondre une minute puis ajoutez le bouillon. Portez à ébullition.
3. Ajoutez les pâtes et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les asperges, couvrez et laissez cuire encore 5 minutes.
4. Ajoutez les fromages, le poulet, le zeste et le jus du citron. Mélangez bien et laissez fondre à couvert hors du feu. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.