

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

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 220g de pâtes (pas de cuisson courtes)
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignon
- 2 blancs de poulet
- 100g d'allumettes de bacon (ou lardons)
- 20cl de crème semi-épaisse
- 1 ou 2 CS de moutarde à l'ancienne
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

1. Laver et peler les légumes. Couper les carottes et le navet en petits cubes, couper les poireaux en fines rondelles et émincer l'oignon.
2. Dans une grande casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon quelques minutes. Ajouter le poulet émincé et les allumettes de bacon.
3. Ajouter les légumes et 50cl d'eau, bien mélanger puis cuire à couvert 10 minutes.
4. Ajouter ensuite les pâtes, poursuivre la cuisson 10 à 12 minutes (tout dépend des pâtes utilisées).
5. En fin de cuisson ajouter la crème, la moutarde, du sel et du poivre.

