

# Pennes au poulet et aux brocolis

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- Filet de Poulet 1 kg
- Poitrine fumée 500 g
- Pennes Regate 1 kg
- Brocolis 600 g
- Champignons de Paris 300 g
- Oignons 200 g
- Ail
- Coriandre
- Crème fraîche épaisse 400 g
- Gruyère râpé 500 g

- . Cuire les pâtes, les égoutter, les huiler - Réserver
- . Plonger les brocolis dans l'eau bouillante salée, les cuire aldenté.
- . Verser de l'huile dans une sauteuse, ajouter le poulet en morceaux (lanières), l'ail, l'oignon, le lard fumé coupé en gros lardons et les champignons.
- . Faire revenir à feu vif
- . Rajouter les pâtes et les brocolis
- . Salé à convenance
- . Finir avec la crème fraîche
- . Verser le tout dans un plat à four
- . Parsemer de gruyère râpé
- . Gratiner le tout au four : thermostat 6