

Pâtes Alfredo et sauce Teriyaki

durée totale **25 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.880 kJ / 688 kcal

Matières grasses: **31,9 g** Protéines: **47,7 g**
Glucides: **51,8 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

500 g	de filet de poulet
120 g	<u>Sauce Teriyaki à l'ail confit Kikkoman</u>
1 càs	<u>Huile de sésame grillée Kikkoman</u>
1 càs	de beurre
200 g	de champignons shiitake (ou champignons de votre choix)
1	oignon moyen
1	gousse d'ail
200 g	de tomates cerise
200 g	de crème épaisse
100 g	de pecorino
0,25 càc	de poivre noir fraîchement moulu
0,25 càc	de poivre de Cayenne
500 g	de linguine (ou de nouilles fraîches)
	Quelques feuilles de basilic

PRÉPARATION

Étape 1

500 g de filet de poulet - **4 càs** Sauce Teriyaki à l'ail confit Kikkoman **1 càs** Huile de sésame grillée Kikkoman

Couper le filet de poulet en cubes ou en lanières et le faire mariner dans la sauce Teriyaki Wok Kikkoman à l'ail rôti pendant environ 5 minutes.

Faire chauffer l'huile de sésame Kikkoman dans un wok, faire revenir le filet de poulet pendant environ 8 minutes, puis le retirer du wok.

Étape 2

1 càs de beurre - **200 g** de champignons shiitake (ou champignons de votre choix) - **1** oignon moyen - **1** gousse d'ail - **200 g** de tomates cerise

Pour la sauce, faire chauffer le beurre dans le wok. Couper les champignons en morceaux d'environ 2 cm. Émincer l'oignon, hacher finement l'ail et les faire revenir avec les champignons dans le beurre chaud pendant environ 5 minutes. Ajouter les tomates et faites revenir encore 3 minutes.

Étape 3

200 g de crème épaisse - **4 càs** Sauce Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **100 g** de pecorino - **0,25 càc** cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu - **0,25 càc** de poivre de Cayenne - **500 g** de linguine (ou de nouilles fraîches en ruban)

Verser la crème et le reste de la sauce Teriyaki Wok Kikkoman à l'ail rôti, puis porter à ébullition. Râper le pecorino, l'incorporer à la sauce et assaisonner avec le poivre noir et le poivre de Cayenne. Faire cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage.

Étape 4

Quelques feuilles de basilic

Mélanger la sauce avec les pâtes et le poulet dans le wok, disposer dans les assiettes, garnir de basilic et servir.