

# 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**

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