

## **Pâtes au poulet, citron, épinards, et crème**

Pour 4 personnes



350 g de pâtes, celles que vous préférez mettre en sauce  
2 c. à s. d'huile d'olive  
3 escalopes de poulet découpées en cubes  
300 g d'épinards frais  
3 c. à s. de crème épaisse  
1 citron jaune non traité  
2 c. à s. de cognac  
2 gousses d'ail épluchées et hachées  
Sel, poivre du moulin  
Parmesan

Retirez les queues des feuilles des épinards et lavez-les soigneusement.

Mettez les pâtes à cuire le temps prévu par le constructeur dans un très grand volume d'eau bouillante additionnée de 2 c. à c. de sel.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les dés de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 5 mn.

Ajoutez le cognac et l'ail haché et laissez réduire. Râpez dessus le zeste du citron, ajoutez la crème épaisse et les épinards. Laissez "tomber" les épinards: mélangez-les à la sauce jusqu'à ce que les feuilles ramollissent, c'est très rapide.

Salez, poivrez.

Egouttez les pâtes lorsqu'elles sont cuites, sans trop insister et ajoutez-les dans la sauteuse. Mélangez bien, arrosez du jus du citron et servez immédiatement avec du parmesan fraîchement râpé.