

# Bleu des Causses sur poulet



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : •150 g de [Bleu des Causses](#) AOC

- 1 poulet
- 250 g de pâtes
- 150 g de farce
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 pincées de cayenne
- Sel, poivre

## Préparation

Faire rôtir un poulet (broche, four, cocotte...) avec 50 g de Bleu des Causses mélangé à la farce.

15 mn avant la fin de la cuisson, faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante pendant 8 à 10 mn.

Pendant ce temps, mélanger la crème avec les 100 g de Bleu des Causses restant, la noix de muscade et le cayenne.

Incorporer le tout aux pâtes bien égouttées et faire chauffer pendant quelques instants.

Présenter le poulet en morceaux sur le lit de pâtes.