Fettucine au poulet et aux amandes

Pour 3 à 4 personnes :

- *25 g de beurre (1 càc d'huile d'olive pour moi)*
- *1 échalote hachée*
- *150 g de blanc de poulet coupé en morceaux (2 escalopes de poulet fermier)*
- *10 cL de vin blanc*
- *40 g d'amandes hachées*
- *20 cL de crème liquide (légère, à 5% de MG pour moi)*
- *275 g de fettucine fraîches maison ou 1 paquet de tagliatelles fraîches*
- *25 g de parmesan râpé*
- *1 courgette coupée en petits dés*
- *sel*
- *poivre*

Faire fondre le beurre ou l'huile dans une casserole (poêle anti-adhésive). Ajouter l'échalote et la faire suer 5 min à feu doux, en remuant de temps à autre.

Ajouter la courgette et laisser cuire 2 à 3 min de plus.

Ajouter le poulet, bien mélanger et cuire quelques min.

Déglacer avec le vin et laisser réduire le jus.

Ajouter les amandes (j'ai préféré les ajouter à la fin, directement sur les assiettes pour éviter qu'elles ne ramollissent), puis a crème en mélangeant. Laisser mijoter 10 min en remuant de temps à autre puis assaisonner.

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantoté d'eau bouillante salée. Les égoutter et les dresser sur un plat chaud ou dans les assiettes. Napper de sauce, parsemer de parmesan et des amandes et servir aussitôt.