**Linguine aux tomates cerises et poulet**

**** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 400 g d'escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)
**- 200 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **cerises**
**- 2 gousses d'ail**
**- Un bouquet de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)
**- 250 g de** [**linguine**](https://recettes.de/linguine)
**- 100 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

.
Couper les escalopes de poulet en aiguillettes.
Peler, dégermer et hacher l'ail.
Laver et couper les tomates en deux.
Dans un filet d'huile chaude, faire revenir l'ail et le poulet jusqu'à ce que ce dernier soit cuit.
Ajouter les moitiés de tomates et les laisser juste chauffer un instant sans qu'elles s'écrasent.
Saler, poivrer et réserver au chaud.
Faire cuire les pâtes "al dente".
Les égoutter.
Mélanger délicatement les pâtes avec le poulet.
Répartir dans les assiettes chaudes, saupoudrer de parmesan et de basilic ciselé.

Servir immédiatement.