



Émincé de poulet et ses pâtes aux poivrons

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers /8 spl ou 11 pp par pers

- 600 gr de blancs de poulet
- 260 gr de pâtes crues
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1 échalote
- 1 cube de bouillon volaille bio
- 320 ml d'eau
- persil
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg

Émincer les blancs de poulet.

Laver et couper les poivrons en lamelles.

Émincer l'échalote.

Mettre une feuille de cuisson dans la cuve et faire dorer le poulet.

Rajouter ensuite l'échalote, et les poivrons.

Rajouter le sel, le poivre.

Incorporer ensuite les pâtes et le bouillon cube.

Verser l'eau et lancer une cuisson rapide pour 11 minutes.

En fin de cuisson rajouter la crème et le persil, mélanger et servir aussitôt.