



Pâtes au poulet et aux endives

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 9 spl par pers

- 600 gr de filet de poulet
- 400 gr de pâtes crues
- 6 endives (jeunes pousses)
- 1 boîte de pulpe de tomates
- 1 cc de sucre en poudre
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 échalote
- épices pour viande blanche (thym, sauge, romarin)
- sel, poivre

Laver les endives et les couper en gros morceaux (en 2 ou en 3 en fonction de la taille de vos endives).

Couper le poulet en cubes.

Eplucher et émincer l'échalote.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Mettre le tout dans le contenant, ajouter les épices, le sel, le poivre et mélanger le tout.. Faire cuire à feu moyen et à couvert pendant 10/12 minutes.

Rajouter ensuite la pulpe de tomates et le sucre en poudre. Mélanger le tout et laisser cuire à feu doux à découvert pendant 6 à 8 minutes.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée.

En fin de cuisson les égoutter et les incorporer à la préparation précédente.

Mélanger et servir aussitôt.