

Sauté de Poulet et Pâtes à la Sauce tomate Épicée

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 beaux blanc de poulet
- ✓ 200 g de petits pois
- ✓ 1 boîte de pulpe de tomate en dés
- ✓ 250 g de pâtes de votre choix
- ✓ 100 g de haricots verts
- ✓ 10 cl de coulis de tomates
- ✓ 1 L de bouillon de poule
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à café de gingembre
- ✓ 1/2 cuil à café de curcuma
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Coupez les bancs de poulet en fines lamelles, réservez.

Préparez dans une casserole votre bouillon avec 1 L d'eau et 1 cube de bouillon de volaille

Dans une grande marmite, faites revenir l'huile d'olive avec l'ail, l'oignon, la pulpe de tomates, le curcuma et le gingembre pendant 1 minute tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois.

Ajoutez-y les morceaux de poulet et laissez mijoter quelques minutes tout en remuant.

Ajoutez les légumes, le coulis de tomate, couvrez de votre bouillon de poule, salez, poivrez et laissez cuire 25 à 30 minutes à couvert.

Cuire vos pâtes comme indiqué sur le paquet

Versez les pâtes dans la cocotte ou a cuit la viande, et laissez réchauffer 3 à 4 min

Vous reste plus qu'à passer à table !!

Bon appétit à toutes & tous !!