

# One pot pasta Thai

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 5 min / **Cuisson :** 20 à 25 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 250 g de spaghetti
- ✓ 300 g crevettes roses décortiquées
  - ✓ 2 escalope de poulet
  - ✓ 25 cl de lait de coco
  - ✓ 100 g de petits pois
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 50 cl d'eau (prévoir un peu plus)
- ✓ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

## Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez les escalopes en fines lamelles.

Mettre tout les ingrédients dans une cocotte. (sauf les petits pois)

Porter à ébullition, réduire le feu et laisser cuire 20 min  
en remuant le plus souvent possible.

Ajoutez les petits pois 10 min avant la fin de la cuisson.

Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau (perso en tout j'en ai mis 70 cl environ)

Dès que l'eau de cuisson s'est évaporée (pour ma part, j'en laisse un petit fond  
comme ça le plat ne fini pas en colle), retirer la casserole du feu  
et rectifier l'assaisonnement.

Bien mélanger avant de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**