

Coquillettes au saucisson et petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 150 g de coquillettes
- ✓ 70 g de saucisson sec
- ✓ 80 g de petits pois surgelés
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1/2 cube de bouillon de volaille
- ✓ 300 g d'eau

Préparation : *Recettes de Céline*

Coupez le saucisson sec en petits cubes

Faites revenir le saucisson, l'oignon et les petits pois encore surgelés, pendant 8 min à feu doux.

Ajoutez les pâtes, l'eau et le cube de bouillon émietté.
Mélangez et faites cuire jusqu'à ce que les pâtes soit cuites.
(Remettre de l'eau si nécessaire).
Mélangez régulièrement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!