

## *Farfalles au Hachis de Volaille, Sauce Tomates-Basilic*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FARFALLES (PATES)	300g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	½
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU	400g
- EPICE POUR POULET	½ c à soupe
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- ORIGAN	½ c à soupe
- BASILIC	½ c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	3 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Nettoyez et coupez en fines lamelles le poivron.
- Emincez l'oignon en fines demies-rondelles.
- Ecrasez et émincez les gousses d'ail.
- Coupez les pieds des champignons et détaillez-les en dés.
- Hachez la volaille au hachoir ou au couteau (très finement). Mélangez ce haché avec un peu d'huile et les épices pour volaille.
- Dans une grande cocotte avec couvercle, faites revenir les oignons, l'ail et les lamelles de poivrons dans de l'huile chaude. Ajoutez les dés de champignons. Salez et poivrez. Laissez prendre un peu couleur.
- Intégrez alors les tomates concassées, le bouillon, la coriandre, le basilic et l'origan. Remuez 15 secondes puis ajoutez les farfalles.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Poursuivez la cuisson 25 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient tendres et laiteuses. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire (pas trop).
- En attendant, faites griller le haché de volaille dans une poêle chaude. Salez et poivrez. Réservez.
- En fin de cuisson des pâtes, ajoutez le parmesan râpé et haché de dinde. Bien mélangez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez de copeaux de parmesan.