

Pâtes Grecques au Poulet et Chou Chinois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATES GRECQUES	350g
- CHOU CHINOIS	1
- BLANC(S) DE POULET	4
- EPICE POUR POULET	
- PERSIL	
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- PESTO ROUGE	170-200g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes grecques le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez le poulet en dés.
- Coupez le chou en lamelles.
- Dans une grande cocotte, faites revenir les dés de poulet dans de l'huile chaude. Ajoutez l'épice pour poulet, sel et poivre. Laissez rissoler.
- Incorporez alors les lamelles de chou avec le cube de bouillon émietté. Salez et poivrez. Laissez s'attendrir le chou pendant 3-4 minutes.
- Ajoutez alors les pâtes, le persil et le pesto rouge. Mélangez bien et servez aussitôt avec des copeaux de parmesan.