

Farfalles aux Lanières de Poulet et à la Sauce Italienne de Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	400g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- EPICE À SPAGHETTI	2 c à café
- TOMATES CONCASSÉES	400g (1 boîte)
- BOUILLON DE LÉGUMES	750 ml (1 cube)
- ORIGAN	1 c à soupe
- PARMESAN RAPE	25g
- PARMESAN EN COPEAUX	30g (râpé frais)
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- MIEL	1/2 c à soupe
- ESCALOPE(S) DE POULET	500g
- EPICE POUR POULET	2 c à café
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Pelez et coupez en petits dés les carottes.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros dés.
- Coupez la volaille en fines lanières. Assaisonnez-les d'épices pour poulet, sel, poivre et huile d'olive. Réservez.
- Faites étuver les oignons, les carottes et l'ail dans de l'huile chaude. Ajoutez les champignons et laissez cuire quelques minutes. Salez et poivrez.
- Assaisonnez d'épices à spaghetti puis versez les tomates concassées et le bouillon.
- Portez à ébullition et intégrez les pâtes. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps.
- Entre temps, coupez le poivron en fines lanières. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. En fin de cuisson, agrémentez d'un peu de miel. Réservez.
- En fin de cuisson des pâtes, intégrez la volaille cuite, l'origan et le parmesan râpé. Remuez et laissez encore cuire doucement pendant 5 minutes.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses, surmontez de lanières de poivron au miel et de parmesan fraîchement râpé.