

## *Gratin de Pâtes, Dés de Volaille Épicés et Sauce Tomates-Basilic-Coriandre-Origan*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- SPAGHETTI	450g (ou autres pâtes)
- TOMATES PELÉES	240g
- OIGNON(S)	½
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- EAU	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- BASILIC	1 c à café (séché)
- ORIGAN	½ c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- FILET(S) DE POULET	300g
- ÉPICE POUR POULET	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis arrosez d'huile d'olive et ajoutez ½ c à café de basilic séché. Mélangez et réservez.
- Emincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Détaillez les filets de poulet en dés.
- Dans une poêle wok, faites chauffer un peu d'huile, faites-y griller les dés de viande. Salez, poivrez et ajoutez les épices spécial volaille. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez un peu d'huile dans le wok et ajoutez l'oignon et l'ail. Remusez quelques instants avant d'ajoutez les tomates avec un peu d'eau. Concassez les tomates à l'aide d'une cuillère en bois et laissez bouillir 2 minutes puis baissez le feu.
- Introduisez alors la crème, le reste de basilic, le coriandre et l'origan. Salez et poivrez. Laissez mijoter environ 10 minutes à feu doux.
- Incorporez alors les pâtes égouttées et les dés de volaille épincés puis homogénéisez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les pâtes dans des ramequins individuels (ou pas) et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 10-12 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.