

Pâtes au Poulet, Sauce Tomate Infusée à la Menthe Fraîche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIGATONI	500 - 600g
- FILET(S) DE POULET	600g
- OIGNON(S)	1
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- MENTHE FRAICHE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Coupez le poulet en petits dés.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Faites le fondre dans un peu de beurre, ajoutez les tomates pelées ainsi que 2/3 de la boîte d'eau. Salez, poivrez et muscadez. Laissez mijoter à découvert 5 minutes en remuant. Ajoutez enfin le sucre semoule. Mixez le tout puis ajoutez la menthe ciselée (conservez 1 c à soupe pour la décoration). Couvez et laissez infuser 10 minutes.
- Servez les pâtes nappées de sauce tomate surmontées de poulet rôti. Saupoudrez d'un peu de menthe fraîche. Servez sans attendre.

