

Salade de pâtes aux petits pois et au poulet

Ingrédients



des Petits pois



des Pâtes



du Poulet

Recette

Coupez vos blancs de poulet cru en lanières.

Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau salée et faites-les cuire le temps indiqué sur votre paquet.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois écosés.

Pendant ce temps, faites chauffer dans une grande poêle ou dans une sauteuse un peu de beurre et un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les lanières de poulet et faites-les dorer sur feu vif pendant 5 minutes en remuant très souvent.

Continuez la cuisson, jusqu'à ce que le poulet soit cuit, salez et poivrez.

Lorsque les pâtes et les petits pois sont cuits, égouttez-les puis passez-les rapidement sous l'eau froide.

Versez les pâtes et les petits pois dans un bol, ajoutez de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre du moulin.

Ajoutez le poulet cuit puis mélangez.

Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce 1

N'hésitez pas à ajouter à votre salade de pâtes des pignons de pin, des dés de concombre et pourquoi pas des dés de tomates séchées, ainsi que des herbes fraîches ciselées.