

LA RECETTE du LUNDI



pâtes au poulet et curry vert thaï

plat



INGRÉDIENTS

Au Comptoir, on retrouve dans cette recette :

- 2 cuillères à soupe de curry vert thaï
- Le Sel aux épices grillées
- Le Poivre de Madagascar
- Les spaghetti Cipriani
- De la ciboulette fraîche

Et côté frais :

- 2 filets de poulet
- De la crème liquide
- Du parmesan



Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



Commencez par couper les aiguillettes de poulet en petits morceaux. Ensuite, badigeonnez-les avec deux cuillères à soupe de pâte de curry vert thaï. Ajoutez le sel aux épices grillées et quelques tours de poivre de Madagascar.

Faites revenir le tout dans une poêle bien chaude pendant que les spaghetti Cipriani cuisent doucement. Lorsque le poulet est bien doré, ajoutez la crème liquide. Ajustez ensuite avec un peu de pâte de curry selon votre goût pour une sauce encore plus parfumée.

Une fois les pâtes prêtes, ajoutez-les directement dans la poêle afin qu'elles s'imprègnent parfaitement de toute la sauce.

Pour finir, dressez dans une belle assiette, ajoutez un peu de ciboulette fraîche et quelques copeaux de parmesan.

Et franchement... difficile de faire plus simple et plus gourmand. Bon appétit ❤️

