



# PÂTES À LA CRÈME

## AVEC DU POULET

### INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 150 g de pâtes
- 150 g de filet de poulet
- 1 oignon
- 1 poivron
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon au poulet
- Crème à cuisson
- un peu de roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Des herbes pour assaisonner votre plat (par exemple, du poivre, du sel, de la poudre d'ail et du paprika en poudre)

### USTENSILES

Barbecue à gaz  
Poêle à paella

1

Coupez le poivron et l'oignon en morceaux et assaisonnez le poulet avec quelques herbes.

2

Versez l'huile dans la poêle à paella et faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajoutez ensuite l'oignon et le poivron et faites-les cuire pendant quelques minutes.

3

Ajoutez l'eau, la crème à cuisson, le cube de bouillon et les pâtes et laissez cuire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. N'oubliez pas de remuer de temps en temps !

4

Une fois l'eau s'est évaporée, vos pâtes à la crème sont prêtes à être servies. Servez les pâtes avec de la roquette et vous avez ainsi un délicieux repas.

Bon appétit !