Tagliatelles de courgettes

PRÉPARATION

EMINCER LE POULET FINEMENT.
EPLUCHER ET HACHER L'OIGNON.
EPLUCHER LES CAROTTES.

RÉALISER DES TAGLIATELLES DE CAROTTES ET DE COURGETTES À L'AIDE DE VOTRE ÉCONOME.

FAITES REVENIR LES OIGNONS ET LE POULET DANS UNE POÊLE AVEC L'HUILE D'OLIVE PENDANT 3 MIN.

RÉSERVER PUIS FAITES SAUTER LES TAGLIATELLES DE COURGETTES ET DE CAROTTES.
AJOUTER 200 ML D'EAU ET LAISSER CUIRE À COUVERT PENDANT 5 À 10 MINUTES POUR QUE LES LÉGUMES SOIENT FONDANTS.

AJOUTER LE POULET ET LES OIGNONS, LE CUBE PRÉALABLEMENT DISSOUS DANS DE L'EAU CHAUDE.
POURSUIVRE LA CUISSON DEUX MINUTES.
SERVER AUSSITÔT.

INGRÉDIENTS

400G D' ESCALOPES DE POULET
1 CUBE DE BOUILLON
2 COURGETTES
2 CAROTTES
1 OIGNON
1 CUILLERÉE À SOUPE D' HUILE D'OLIVE

COUT	PERSONNES
€	4
PRÉPA	**CUISSON**
15 MIN	15 MIN