

One pot pasta Poulet Fajitas



5



23 min



15 min



8 min

Ingrédients

- de l'huile d'olives
- 6 blancs de poulet
- 300 g de trio de poivron (surgelé)
- 1 oignon
- 2 cuillères à thé de sel à l'ail
- 3 tours de moulin à poivre 5 baies
- 1 cuillère à thé d'épices chili ou Fajitas
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 3 cuillères à thé de poudre de tomate
- 500 ml de lait entier
- 250 g de Penne Rigate (pâtes)
- du fromage râpé (emmental ou mozzarella)
- de la ciboulette
- du persil



Recette

En mode manuel : "dorer"

Chauffer l'huile. Ajouter les blancs de poulet coupés en lanières ou cubes, les faire revenir. Ajouter le trio de poivrons, l'oignon émincé, faire suer jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter le sel à l'ail, le poivre 5 baies, l'épice chili ou Fajitas, le cumin en grains et la poudre de tomates.

Ajouter le lait entier et les pâtes Penne Rigate. Mélanger à la spatule (type Maryse).

En mode cuisson sous pression: 8 minutes.

Mélanger.

Parsemer de persil de ciboulette ciselé aux ciseaux à herbes et de fromage râpé. Mélanger à la spatule avant de servir.

notes