

# ONE POT PASTA POULET, CHORIZO & POIVRON



Recettes100faim.fr

**Préparation : 15 minutes | Cuisson : 15 à 20 minutes**  
**Pour 6 personnes**

## Ingrédients :

- Filets de poulet 400g
- Chorizo 100g
- Pâtes 300g crues
- 2 gros oignons = 200g
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- 3 poivrons = 450 à 500g
- Basilic frais
- Sel et poivre
- Sauce tomate maison (ou coulis de tomate) 500g
- Eau 500mL

## Astuces :

- Remplacer le poulet par du saumon.
- Varier les légumes en fonction des saisons.
- Remplacer la sauce tomate par de la crème fraîche.

1. Éplucher et **émincer** l'ail et les oignons.
2. Laver les poivrons, enlever le trognon et les pépins et les couper en  **fines lamelles**.
3. Enlever la peau du chorizo, le couper en fines rondelles puis en  **petits morceaux**.
4. Couper le poulet en  **petits morceaux**.
5.  **Ciseler finement** le basilic.
6. Dans une  **casserole** ou un  **fait-tout** : verser TOUS les ingrédients (sans oublier le sel, le poivre, l'eau et la sauce tomate) et laisser cuire sur  **feu moyen 15 à 20 minutes** (l'eau et la sauce tomate vont réduire). Mélanger souvent.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr