

 Difficulté : Facile  Temps de préparation : 5 min  Temps de cuisson : 15 min



WOK DE POULET AU CURRY ET PATES FRAICHES

Un wok parfumé accompagné de pâtes fraîches.

Le Poulet est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

Les Tagliatelles de **Stéphane** des Pâtes Fraîches

LES INGRÉDIENTS



Wok de poulet au Curry
200 grs



Tagliatelles
150grs



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et réservez au chaud.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de poulet . Environ 5 minutes.

ÉTAPE 3

Servez accompagné des pâtes fraîches et de brins de coriandre