

🔪 Difficulté : Facile 🕒 Temps de préparation : 30 minutes 🍳 Temps de cuisson : 15 minutes



POULET AU CITRON VERT ET À LA CORIANDRE ET TAGLIATELLES

Des morceaux de poulet tendres et parfumés au citron vert et à la coriandre, servis avec des pâtes fraîches pour un plat exotique et plein de saveurs.

- **La Volaille** est sélectionnée 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



Morceaux de poulet
200g



Citron vert
1



Gousse d'ail
1



Coriandre
1



**Mélange
Cumin/Paprika**
1 cuillère à café



Tagliatelles
150g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
5g



Sel, Poivre
Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

Râpez le zeste du citron vert, pressez le jus. Mélangez dans un bol : jus + zeste, ail haché, huile d'olive, les épices, sel, poivre.

ÉTAPE 3

Faites mariner les morceaux de poulet dans le mélange, pendant minimum 30mn

ÉTAPE 4

Faites chauffer une poêle (ou un wok) à feu moyen-vif. Faites revenir le poulet avec sa marinade, en remuant régulièrement. Laissez cuire environ 10 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et bien cuits.

ÉTAPE 5

En fin de cuisson, ajoutez la coriandre fraîche ciselée. Goûtez et ajustez l'assaisonnement

ÉTAPE 6

Servez accompagné des pâtes fraîches.