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

EMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE ET PÂTES FRAICHES

Ce plat ensoleillé vous transporte au cœur de la Méditerranée avec ses saveurs authentiques et généreuses.

- **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

Emincé de Poulet à la provençale
200g

Tagliatelles
150g

Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

Sel et poivre
Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes (instruction de cuisson sur le paquet) Egouttez et réservez.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir l'émincé de poulet sans matière grasse. Environ 10 minutes.

ÉTAPE 3

Servez accompagné des pâtes parsemé de persil.