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



FINANCIERE DE POULET AUX 3 POIVRONS ET PÂTES FRAICHES

Une savoureuse financière de poulet aux 3 poivrons accompagné de son riz moelleux. Un plat coloré, gourmand et plein de soleil.

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

LES INGRÉDIENTS



Financière de poulet aux 3 poivrons
200 gRS



Pates fraiches
150grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée. Durée de cuisson des pâtes notée sur le paquet.

ÉTAPE 2

Faites cuire dans une cocotte la préparation : Financière de poulet aux 3 poivrons environ 10mn

ÉTAPE 3

Egouttez les pâtes, ajustez l'assaisonnement et ajoutez un filet d'huile d'olive

ÉTAPE 4

Servez le tout et déguster.