

🔪 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



**Pâtes fraîches**

150grs

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**sel et poivre**

selon votre goût



**Huile d'olive**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole ,

### 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.