

🔪 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