



Pâtes

Penne à l'indienne



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

299

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Pâtes Penne**
2 **Blanc(s) de poulet**
10 g **Beurre**
1 **Oignon(s)**
1 c. à café **Curry**
1 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.
- 2 Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- 3 Egoutter les pâtes et les réserver dans un saladier couvert d'une feuille de papier absorbant. Le papier absorbant posé sur le saladier permet que les pâtes ne collent pas.
- 4 Couper les blancs de poulet en petits cubes.
- 5 Eplucher et hacher l'oignon.

Étape 2

Préparation du poulet

- 1 Mettre une poêle à feu moyen. Y ajouter le beurre et le faire chauffer.
- 2 Ajouter les oignons et les laisser sur le feu jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, une dizaine de minutes environ, saler.
- 3 Ajouter le poulet et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit à point.
- 4 Puis ajouter le curry, saler, remuer, ajouter la crème et remuer encore.

Étape 3

Dressage

- 1 Ajouter les pâtes dans la poêle et bien remuer. Servir de suite dans des petites assiettes creuses ou dans des bols.
- 2 Ajouter éventuellement quelques pluches de persil ou de coriandre pour décorer le plat.