



Pâtes vertes aux boulettes de poulet

Une recette de pâtes au poulet approuvée par les familles

Préparation

1. Commencez par confectionner des boulettes avec le haché de poulet. Il suffit de prendre des quantités égales de haché de poulet et de les rouler entre vos mains. Pour plus de saveur, ajoutez un peu de poivre et de sel aux herbes à la viande hachée avant de confectionner les boulettes. Faites-les dorer dans une poêle.

2. Faites chauffer le bouillon de poulet dans une casserole et faites cuire les petits pois surgelés pendant 15 minutes. Ajoutez l'Alpro soya Cuisine et les épinards. Mixez le tout pour obtenir une sauce homogène et assaisonnez avec le curry, le poivre et le sel.

3. Entre-temps, faites cuire les pâtes al dente.

4. Une fois que les pâtes sont cuites, ajoutez-les dans la sauce et ajoutez également les boulettes de poulet. Terminez avec quelques feuilles d'épinard et servez les pâtes chaudes.



4 portions



30min

Ingrédients

- 450 g de haché de poulet
- 600 g de petits pois surgelés
- 50 g d'épinards
- 250 g de pâtes
- 160 ml de bouillon de poulet (ou 1/2 bouillon de poulet dilué dans 160 ml d'eau)
- 250 ml d'Alpro soya Cuisine
- 1 c. à s. de curry
- poivre et sel

À base de

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'

