

Fiche recette cookeo Salade farfalles poulet

SALADE FARFALLES POULET

• Ingrédients pour 4 personnes •

- ✓ Salades composées
- ✓ 400 g de pâtes
- ✓ 2 escalopes de poulet
- ✓ 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- ✓ 1 cuillère à soupe de moutarde
- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 boîte de maïs
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Eau (600 ml)

Pâtes et nouilles sèches

- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



• Préparation •

- 1** Coupez les tomates et le poulet en morceaux



- 2** Egouttez la boîte de maïs



• Mode dorer •

- 3** Faites chauffer l'huile d'olive, quand elle est chaude faites dorer les morceaux de poulet.



- 4** Déposez les pâtes dans la cuve.



- 5** Versez l'eau.



• Cuisson rapide ou sous pression •

Soupes et ragoûts

- 7** Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.



- 8** Quand la cuisson est terminée égouttez les pâtes et les morceaux de poulet. Passez le tout sous l'eau.



- 9** Déposez le poulet et les pâtes dans un saladier.



- 10** Ajoutez le maïs et les morceaux de tomates.



- 11** Placez le saladier et la sauce moutarde mayonnaise au frigo pendant au moins 2 h



- 12** Sortez le saladier du frigo.



- 13** Ajoutez dans le saladier la cuillère à soupe de moutarde et la mayonnaise. Mélangez.



- 14** Servez froid

