Salade farfalles poulet recette cookeo

Salade farfalles poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

2 escalopes de poulet

3 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

1 boite de mais

Sel

Poivre

Eau (600 ml)

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez les tomates et le poulet en morceaux

Egouttez la boite de mais

Mode dorer

Faites chauffer l’huile d’olive, quand elle est chaude faite dorer les morceaux de poulet.

Déposez les pâtes dans la cuve.

Versez l’eau.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divise par 2.

Quand la cuisson est terminée égouttez les pâtes et les morceaux de poulet. Passez le tout sous l’eau.

Déposez le poulet et les pâtes dans un saladier.

Ajoutez le mais et les morceaux de tomates.

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

Sortez le saladier du frigo.

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

Servez froid