

Salade penne poulet basilic cookeo



Salade penne poulet basilic cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de penne

400 g d'escalopes de poulet

4 tomates

2 cuillères à soupe de parmesan

Quelques feuilles de basilic

1 cuillère à soupe

1 cuillère à soupe de Jus de citron

4 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la sauce

2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la cuisson des escalopes

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Rincez les pennes sous l'eau

Coupez les escalopes en morceaux

Lavez et coupez les tomates morceaux.

Lavez le basilic et ciselez-le.

Préparez une sauce vinaigrette avec les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, la cuillère à soupe de vinaigre balsamique et le jus de citron. Salez et poivrez

Mode dorer

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'escalopes de poulet.

Ajoutez les pâtes puis recouvrez les ingrédients avec de l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et placez les pâtes dans un saladier.

Déposez sur les pâtes les tomates coupées en morceaux.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo, mélangez les ingrédients avec du parmesan et de la sauce vinaigrette.