



Pasta Poulet Vadouvan

Salsa Vadouvan

Composition

- Pâtes (Rummo) **1 kg**
- Filets de poulet **6 st**
- Poivron **3 st**
- Tomates cerises **500 gr**
- Oignon de printemps **2 pc**
- Maïs
- Pignons de pin
- Roquette

Épices et produits auxiliaires par kg

- **Evlier Yaourt Vinaigrette** **800 gr**
- **Evlier Salsa Vadouvan** **200 gr**
- **Evlier Marinoli Italia**

Préparation

Cuire les pâtes.

Mariner les filets de poulet avec **Evlier Marinoli Italia** et cuire au steamer. Laisser refroidir et couper en petits morceaux.

Couper finement les poivrons, les tomates et l'oignon de printemps.

Mélanger **Evlier Yaourt Vinaigrette** avec **Evlier Salsa Vadouvan**.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une délicieuse salade de pâtes et terminer avec de la roquette.