

Pâtes au poulet

* inspiration des Philippines*

Ingrédients

- 2 tasses de pâtes ou 225g (semoule blé dur) 11 minutes cuisson et + 1 T 1/2 d'eau
- 2 livres de poulet coupé en cubes
- 1 cuillère à soupe de sel et 1 cuillère à thé de poivre
- 1 tasse de persil italien frais
- 1 poivron rouge ou orange
- 1 c. à thé de paprika
- 1 tasse d'ananas frais
- 8 tomates fraîches (ou 2 tasses de tomates cerises)
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de menthe fraîche
- 1/4 + 1/4 tasse de pois chiches ou de noix d'acajou

Instructions

- Remplir de pâtes la base de l'Intelli-Multicuiser et mettre 1 T 1/2 d'eau et ajouter 1 c. à thé de sel.
- Couper les ananas à l'aide du couteau du chef en cube ainsi que le poivron.
- Placer les ananas et le poivron dans la passoire.
- Placer les cubes de poulet dans le bol étuveur de l'intelli-Multicuiser.
- Saupoudrer le poulet de paprika, de poivre et de sel.
- Superposer et cuire 14 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'ail, 1/4 tasse pois chiches, le persil et la menthe. Hacher les tomates. Ajouter 1/2 c. à thé de sel et poivre.
- Ajouter aux pâtes et saupoudrer 1/4 de pois chiche non coupés.