



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Serpentini au poulet, halloumi grillé & menthe

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | **6.13€** La portion (prix indicatif)



Une salade de pâte avec du poulet et le délicieux fromage à grillé halloumi, le tout réhaussé par de la menthe : je dis oui !

Suggestion pour pimper vos pâtes : remplacez les pignons de pin par des pistaches.

Les ingrédients

- 150 g de Aiguillette de poulet rôti (cuit)
- 225 g de Halloumi
- 120 g de Pâte Serpentine
- 30 g de Pignon de pin
- 0.25 bouquet de Menthe fraîche
- 1 c à s de Menthe séchée

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Faites cuire 120 g de pâtes dans 1,5 L d'eau et 15 g de gros sel (1 càs environ).
- 2 Pendant ce temps, coupez 225 g d'alloumi en dés.
- 3 Chauffez une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis faites revenir l'halloumi 5 minutes à feu doux pour le griller. Réservez-le dans un bol.
- 4 Dans la même poêle, torréfiez 30 g de pignons de pin pendant 2 minutes pour les dorer, sans ajouter de matière grasse.
- 5 Concassez-les : vous pouvez utiliser un mixeur, un mortier, un rouleau à pâtisserie, ou un couteau.

- 6 Les pâtes sont cuites ? Égouttez-les.
- 7 Faites fondre le beurre dans la poêle.
- 8 Ajoutez 150 g de poulet et faites griller pendant 5 minutes à feu moyen.
Si le poulet accroche dans votre poêle, pas d'inquiétude ! Grattez le fond avec votre spatule, la caramélisation de la viande apportera encore plus de saveur à votre plat.
- 9 Ajoutez les pâtes, 1 càs de menthe séchée et les pignons de pin concassés.
- 10 Faites cuire 2 minutes en remuant.
- 11 Servez puis ciselez à même les assiettes de la menthe fraîche (avec la technique des feuilles roulées et des ciseaux). Décorez avec les pignons de pins mis de côté.