




PENNE AU POULET ET SAUCE TOMATE A LA MERGUEZ

 35 min  4 pers.  Facile



Filets de poulet



Penne Semola



Merguez



Concentré de tomates



Harissa



Poivrons



Bergerac – Cuvée des Conti



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- Penne Semola
- Filets de poulet
- Merguez
- Poivrons jaunes
- Oignon jaune
- Ail
- 1 càs d'harissa
- 50g de concentré de tomates
- Basilic
- Huile d'olives
- Sel fin
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Couper le poulet en cubes. Dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les merguez et les cubes de poulet. Baisser le feu, couvrir et poursuivre 10 minutes. Laisser refroidir puis couper en tronçons les merguez. Éplucher l'oignon et l'ail puis ciseler le tout. Laver, épépiner et couper les poivrons en petits cubes.
- ② Faire revenir le tout dans une poêle avec 2 c-à-s d'huile. Ajouter la harissa, le concentré de tomate et 10 cl d'eau (éventuellement rajouter du laurier). Assaisonner et faire mijoter 15 minutes. Ajouter les merguez et le poulet et poursuivre 5 minutes la cuisson.
- ③ Porter un grand volume d'eau salée à ébullition. Plonger les penne, mélanger et cuire selon les indications du paquet. Égoutter les pâtes et enrober de sauce. Parsemer de basilic et servir aussitôt !