

## Poêlée de coquillettes aux légumes

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 30 mn

*Pour débiter la semaine et vous remettre en forme, nous vous proposons un plat simple mais savoureux !*

### Ingrédients

- 200 g de coquillettes
- 3 escalopes de volaille
- 100 g de tomates cerises
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 1 tige d'estragon
- ciboulette
- 1 cc de fond de veau
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Lavez et coupez l'aubergine en dés. Lavez et coupez les tomates en deux. Émincez les escalopes de volaille.
- 2 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau "al dente". Égouttez-les et réservez-les au chaud.
- 3 Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé et l'aubergine coupée en dés. Laissez cuire 10 minutes puis réservez. Dans la même poêle, faites revenir le poulet. Ajoutez les tomates cerises. Laissez cuire 10 minutes.
- 4 Au bout de ce temps ajoutez la préparation aux aubergines. Ajoutez le fond de veau. Mélangez. Enfin, ajoutez les pâtes. Laissez quelques minutes sur le feu.
- 5 Présentez votre poêlée sur un plat de service saupoudrée d'estragon et de ciboulette. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

