

Salade de pâtes Shish taouk

[RECETTES](#) - [BBQ](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 5-10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 tasses de pâtes courtes comme des macaronis, des boucles ou des springs
- 3-4 poitrines de poulet désossées marinées Shish taouk Exceldor
- Légumes au choix : oignon rouge, poivron de couleur, courgette, champignons
- Un peu d'huile d'olive
- Persil frais (facultatif)

Préparation

1. Couper les poitrines de poulet en cubes.
2. Faire cuire les pâtes selon les instructions du fabricant. Bien égoutter et réserver.
3. Faire préchauffer le BBQ. En attendant, couper les légumes grossièrement : les poivrons en 2, les courgettes en gros quartiers, les oignons en épaisses tranches (il ne faudrait pas que les légumes tombent entre les grilles du BBQ!). Vaporiser les légumes d'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.
4. Faire cuire le poulet sur le BBQ de même temps que les légumes. Le temps de cuisson variera selon la grosseur de vos morceaux. Les poivrons prennent environ 10 minutes (on veut qu'ils soient bien cuits pour être très savoureux!), mais ne pas trop faire cuire les courgettes. C'est bon croquant, pas mou!
5. Une fois les légumes cuits, les couper en plus petits morceaux. Mélanger les pâtes, les légumes et le poulet. Ajouter de l'huile d'olive (juste pour rendre les pâtes moins sèches), saler et poivrer et ajouter un peu de persil frais au goût. Bien mélanger.