



Elvea, L'Italie chez vous

Halloumi & chicken orzo aux légumes méditerranéens



Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de	orzo
1 bocal de	sauce pour pâtes Elvea Basilico
2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
250 g de	halloumi
400 g de	filets de poulet
2	poivrons rouges
1	courgette
1	oignon
3 gousses d'	ail
60 g de	fromage parmesan
2 cuillères à café de	miel
	flocons de chili
	poudre de poivron
	origan
	poivre
	sel

Préparation

1. Faites cuire l'orzo al dente et conservez un filet d'eau de cuisson.
2. Détaillez entre-temps le poulet et l'halloumi en cubes et faites-les revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'une petite croûte se forme.
3. Coupez la courgette, les poivrons, l'oignon et l'ail et ajoutez-les à la préparation en poursuivant la cuisson. Assaisonnez de toutes les épices. Mélangez bien le tout et ajoutez la purée de tomate.
4. Déglacez avec la sauce tomate (Basilico) d'Elvea. Ajoutez l'orzo et un peu de l'eau de cuisson et faites mijoter jusqu'à ce que cela forme un tout. Incorporez le parmesan.
5. Répartissez l'orzo dans les assiettes et finalisez avec un peu de chiliflakes et un filet de miel.

Info recette: Chloé Kookt

