





Halloumi & chicken orzo aux légumes méditerranéens



Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de orzo

bocal de sauce pour pâtes Elvea Basilico
 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

