

## **Coquillotto au poulet et petits légumes**

Invention de Marie, dans le blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

### Ingrédients (2 pers)

- 200 à 300g de coquillettes crues (on peut les choisir à la farine complète)
- 70cl environ de bouillon de légumes ou de poulet
- 1 ou 2 escalopes de volaille (poulet ou dinde)
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- 2 à 3 cc d'huile d'olive
- sel, poivre, cumin en poudre

Faire cuire le poulet avec de la poudre de cumin. Faire cuire les 2 carottes et le poireau en rondelles. Réserver le tout.

Emincer l'oignon et le faire revenir dans une cocotte ou une casserole avec 1 cc d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les pâtes et les mélanger, faire chauffer 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient brillantes.

Monter le feu à plus vif. Ajouter le bouillon louche par louche, en attendant entre chaque que le liquide ait été absorbé. En tout la cuisson dure de 8 à 12 minutes, surveiller et goûter.

Lorsqu'il reste environ un tiers du bouillon, ajouter le poulet et les légumes aux pâtes, mélanger sans écraser, assaisonner.

Ajouter du bouillon si nécessaire, goûter pour tester la cuisson des pâtes.

En fin de cuisson, on peut ajouter de la crème fraîche ou du fromage râpé. Servir immédiatement.