



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 poivre |
| | 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

