**Pâtes Poulet Basquaises**

20-24 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 2000g de **Fusili**
* 1000g d **oignons rouges** en lamelles
* 800g de **poivrons jaunes** en lamelles
* 900g de **poivrons rouges** en lamelles
* 1500g **de tomates** en dés
* 100g de **jalapenos** en rondelles
* 2 tète d **ail** hachée 20gousses environ
* 2 canne de 369 ml **pâte tomate** + 369 ml d’eau
* 1 litre de **crème 35%**
* 1kg de **poulet en lanières**
* **Huile d olive**
* 3 c à thé de **Sel** - 1.5 c à thé de **Poivre**

**Instruction :**

1. Faire cuire les pâtes (10 à 13 minutes dans l’eau bouillante) et les mettre dans un très grand bac. Ajouter un filet d’huile d’olive et du sel/poivre puis réserver au frais.
2. Dans une grosse casserole faire revenir à feu fort les oignons et les poivrons pendant environ 10 minutes dans beaucoup d’huile.
3. Ajouter l’ail et continuer la cuisson encore 4a5 minutes.
4. Baisser le feu, puis ajouter les jalapenos, les tomates en dés et le coulis dilué. Laisser cuire pendant minimum 10 minutes puis ajouter la crème 35%.
5. Assaisonner avec 1 c à thé de sel et 1 c à thé de poivre, et laisser cuire encore un 5 minutes.
6. Ajouter cette dernière préparation aux pâtes. Bien mélanger, ajouter le reste de sel et de poivre en goutant et en ajustant les quantités.
7. Dans une poêle avec de l’huile d’olive, faire revenir rapidement le poulet pour qu’il prenne une tinte légèrement grillée et l’ajouter aux pâtes.
8. Garder au frais jusqu’à les mettre en plats.

**Montage :**

Mettre 450g du mélange dans un plat noir ventilé. Décorer de petits morceaux de poivrons rouges.