**Pâtes Poulet Basquaises**

20-24 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 1500g de Fusili
* 800g d oignons blanc en lamelles
* 500g de poivrons jaunes en lamelles
* 500g de poivrons rouges en lamelles
* 800g de tomates en dés
* 65g de jalapenos en rondelles
* 1 tète d ail hachée
* 680ml de coulis de tomates
* 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 5 minutes.
3. Ajouter l’ail et continuer la cuisson encore 1 à 2 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.