



Spaghetti brocolis, ail et fines herbes

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

250 g de spaghetti
3 escalopes de poulet
1 bol de fleurette de brocolis
2 cuil à soupe de fromage ail et fines
herbes
Bouillon de légumes
Sel, poivre

Faire cuire vos spaghetti comme indiqué sur le paquet.

Faire revenir les morceaux de poulet que vous aurez découpé au préalable.

Faire cuire vos brocolis et découpez les queues pour ne garder que les flequettes.

Mélangez le tout avec l'ail et fines herbes.

Servir bien chaud.