

# Nouilles et poulet à la citronnelle et au basilic



2 personnes



15 minutes



Facile

## Ingédients

- 2 sachets de nouilles saveur poulet Maggi
- 150 g d'escalope de poulet
- 2 tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de basilic frais ciselé
- 600 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 bâton de citronnelle
- 1 pincée de poivre



## Préparation

Lavez et coupez les tomates en dés. Coupez le poulet en lanières. Ciselez très finement la citronnelle.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile. Ajoutez le poulet et faites-le dorer à feu vif. Ajoutez les dés de tomates, la citronnelle et le basilic. Salez, poivrez et mélangez bien.

En même temps, faites cuire les nouilles avec l'eau selon le mode d'emploi. Versez-les dans la poêle, mélangez le tout et servez immédiatement.