



# Spaghetti à la grecque

300 kcal

## Les ingrédients:



1 paquet de spaghetti LIV



40 tomates cerises



180 de poulet



60g de Feta



2-3 brins d'origan



## Ce dont vous avez besoin:

- Sel
- Poivre
- 1/2 càs d'huile d'olive
- Passoire
- Poêle
- Planche à découper

## La recette:

- 1 Passer les spaghetti sous l'eau, saisir 3 minutes dans une poêle bien chaude et réserver.
- 2 Découper le poulet en morceaux et le faire revenir dans un peu d'huile.
- 3 Couper les tomates en deux. Les ajouter dans la poêle quand le poulet commence à dorer.
- 4 Mélanger puis après 2-3 minutes ajouter les spaghetti puis l'origan. Assaisonner et mélanger. Après 2 minutes, servir.
- 5 Ajouter la feta émietter. C'est prêt. LIV IT!

**Petit +**  
Ajouter quelques  
rondelles d'olives  
grecques



#KONJAKISÉS