



Salade de pâtes au bacon et poulet pané

[RECETTES](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [VIANDES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 poitrines de poulet, coupées en petites lanières
- ½ tasse de mayonnaise
- 1 c. thé de paprika
- Un trait de sriracha
- ¼ tasse de parmesan, râpé finement
- 1 2/3 tasse de chapelure
- 1 c. thé d'épices italiennes
- ½ c. thé de poudre d'oignon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût

Salade de pâtes :

- 1 2/3 tasse de coquillettes
- 1 tasse de petits pois congelés, décongelés
- 180 grammes de steak de bacon, coupés en dés (du bacon normal fait aussi le travail)

Sauce :

- ½ tasse de mayonnaise
- 3 c. table d'huile d'olive
- 1/8 tasse de parmesan, râpé

- 1 c. table de jus de citron
- Le zeste d'un demi-citron
- ½ c. table de vinaigre de vin blanc
- ½ c. table de moutarde de Dijon
- 1 c. table de ciboulette fraîche, ciselée
- ¼ c. thé de sel
- 1 c. thé de sirop d'érable
- Une pincée de poudre d'oignon
- Une pincée de poudre d'ail
- Poivre au goût

Préparation

1. À l'aide d'un linge propre, assécher les morceaux de poulet.
2. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le paprika et la sriracha.
3. Dans un autre bol, mélanger le parmesan, la chapelure, les épices italiennes, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le sel et le poivre.
4. Tremper chaque morceau de poulet dans le mélange de mayonnaise et ensuite dans le mélange de chapelure.
5. Faire un chauffer l'huile dans votre friteuse ou un fond d'huile dans une casserole.
6. Faire frire les filets de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et complètement cuits.
7. Réserver au chaud.
8. Faire cuire les pâtes selon les instructions du fabricant.
9. Faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver.
10. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la sauce.
11. Égoutter les pâtes et mélanger avec la sauce, les petits pois et le bacon.
12. Servir avec les filets de poulet.