Spaghettis au poulet et à la sauce tomate

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 filets de poulet
épices pour poulet
huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
1 boîte de tomates pelées (grosse, mixées)
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'oregano
400 grammes de spaghetti
basilic frais

Méthode de préparation

1. **Coupez les filets de poulet en morceaux, et saupoudrez d'épices pour poulet. Faites-les ensuite dorer dans de l'huile d'olive. Réservez.**
2. **Dans la même poêle, faites revenir l'oignon. Ajoutez l'ail et les tomates pelées.**
3. **Assaisonnez de sel, poivre et origan.**
4. **Laissez mijoter 20 minutes.**
5. **Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée.**
6. **Égouttez les pâtes, et incorporez-y le poulet et la sauce.**
7. **Décorez de basilic.**