



5 15

Casserole de poulet crémeux, champignons et bacon

PORTIONS
4TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutesTEMPS DE CUISSON
18 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 370; protéines 38 g; matières grasses 18 g; glucides 13 g; fibres 1 g; fer 2 mg; calcium 107 mg; sodium 910 mg

Ingrédients



Bacon 4 tranches, coupées en morceaux



Poitrines de poulet 3, sans peau coupées en cubes



Champignon 1/2 contenant de 227 g, émincés



Poireau 1/2, émincé



Crème de champignons 1 boîte de 284 ml, condensée

Prévoir aussi:

- 250 ml (1 tasse) de lait

Préparation

- 1 Dans une grande casserole, cuire le bacon de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur du papier absorbant en prenant soin de conserver 15 ml (1 c. à soupe) de gras de bacon dans la casserole.
- 2 Dans la même casserole, cuire les cubes de poulet de 3 à 4 minutes.
- 3 Ajouter les champignons et le poireau. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'intérieur de la chair du poulet ait perdu sa teinte rosée.
- 4 Remettre le bacon dans la casserole et ajouter la crème de champignons ainsi que le lait. Remuer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 5 à 8 minutes à feu doux. Poivrer.