



5 15

Farfalles au poulet

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 minutes

Des pâtes succulentes, concoctées sans effort ou presque!

Ingrédients



Farfalles 340 g



Poitrines de poulet 3,
sans peau coupées en
dés



Fromage à la crème 1
paquet de 250 g, ramolli



Fromage de chèvre à
pâte molle 150 g



Bébés épinards 1
contenant de 142 g

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons hachés
- 125 ml (1/2 tasse) de lait

Facultatif:

- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic haché

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
- 2 Pendant ce temps, chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Faire dorer le poulet et l'oignon de 2 à 3 minutes. Réserver.
- 3 Dans une casserole, chauffer à feu moyen le fromage à la crème avec le lait et le fromage de chèvre. Remuer jusqu'à ce que les fromages soient fondus.
- 4 Incorporer le mélange de poulet et d'oignons, les pâtes, les bébés épinards et, si désiré, le basilic. Saler et poivrer. Chauffer de 2 à 3 minutes.

