

Pâtes au poulet fumé

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

25 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à t. d'huile de canola
- 4 de poitrines de poulet (d'environ 454 g ou 1 lb), désossées et sans peau, coupées en dés
- 1 emballage (277 g) de champignons frais tranchés (3 tasses)
- 2 gousses ail, émincées
- 1/2 c. à t. de paprika fumé ou doux
- 1 boîte (284 mL) de Soupe condensée Crème de bacon, de CAMPBELL'S®
- 3/4 tasse de lait 1 %
- 12 oz de Tagliatelle ou autres pâtes longues
- 1 1/2 tasses de pois surgelés
- 2 c. à s. de persil frais, haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Faites chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu vif-moyen à vif. Faites cuire le poulet, en remuant souvent, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Transférez dans une assiette. Réduisez la chaleur à feu moyen.

2. Ajoutez le restant d'huile et les champignons dans la poêle. Faites cuire, en remuant souvent, 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit tendre. Ajoutez l'ail et le paprika; faites cuire pendant 30 minute en remuant. Ajoutez la soupe et le lait; mijotez. Retournez le poulet dans la poêle; faites mijoter, remuez souvent, pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit.

3. Entretemps, faites cuire les pâtes selon les directives du paquet, ajoutez les pois pendant les 2 dernières minutes de cuisson et retournez dans la poêle. Ajoutez le mélange de poulet aux pâtes chaudes, mélangez délicatement; ajoutez le persil.

Conseils et Recettes

- *Parsemez de fromage Parmesan, au goût.*
- *Les pois ajoutent une touche de couleur. Si vous n'en avez pas, du brocoli congelé ou des épinards font tout aussi bien l'affaire.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.