

# Penne au poulet parmesan

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**29 MIN**

PORTION

**6**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

**Métrique** Impérial

- 2 c. à t. d'huile d'olive
- 1 1/2 lb poitrines de poulet coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 3 gousses gousses d'ail, émincées
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
- 3 tasses Bouillon de poulet Prêt à utiliser Sans sel ajouté de CAMPBELL'S®
- 3 tasses penne pasta non cuits
- 2 tasses pois surgelés
- 1/2 tasse fromage Parmesan, râpé
- 1/4 tasse de feuilles de basilic frais, coupées ou déchirées

 **Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

**1.** Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter le poulet et cuire 5 minutes, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il devienne brun. Ajouter l'ail; cuire 30 secondes en remuant.

**2.** Incorporer la soupe et le bouillon, bien mélanger. Incorporer les penne et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen. Poursuivre la cuisson 15 minutes à découvert, en remuant de temps à autre.

**3.** Incorporer les pois. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que les penne soient tendres et que le poulet soit bien cuit. Parsemer de fromage et de basilic.

---

## Conseils et Recettes

- *Servez ce plat avec une salade verte ou une salade César.*
- *Gagnez du temps en utilisant de l'ail préhaché, offert en pot ou en tube comprimable, souvent dans l'allée des fruits et des légumes.*
- *Transformez cette recette en pâtes au parmesan, au poivre et au poulet dans une seule poêle en mélangeant 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir concassé à l'ensemble avant de parsemer de fromage et de basilic.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**