

metro



Poulet à la toscane

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 24 Votes

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile d'olive
(2 c. à soupe)

500 g Poitrines de poulet sans peau et désossées,
(1 lb) coupées en lanières

1 Échalote, hachée fin

45 ml Vinaigre balsamique
(3 c. à soupe)

284 ml Soupe condensée crème de poulet à faible
(10 oz) teneur en gras

190 ml Eau
(3/4 tasse)

60 ml Tomates séchées au soleil, tranchées fin
(1/4 tasse)

Préparation

Faire revenir le poulet sur tous les côtés avec la moitié de l'huile chaude, à feu mi-vif, dans une grande poêle à surface antiadhésive. Retirer le poulet et garder au chaud.

Faire chauffer le reste de l'huile. Ajouter les échalotes et cuire pendant 2 minutes. Incorporer le vinaigre balsamique, la soupe, l'eau, les tomates séchées au soleil et le romarin. Retourner le poulet dans la poêle. Amener à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit, en remuant de temps à autre.

Mélanger doucement avec les penne et saupoudrer de parmesan.

Source : Campbell

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

15 ml Feuilles de romarin frais
(1 c. à soupe)

1 l Pennes chauds cuits, préparés sans sel
(4 tasses)

45 ml Parmesan, râpé râpé
(3 c. à soupe)

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
