

# metro



## Poulet et brocoli Alfredo

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 2 Votes

6 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**300 g (10 oz)** Pâtes fettucinis non cuites, cassées en deux

**750 ml (3 tasses)** Fleurons de brocoli

**30 ml (2 c. à soupe)** Beurre ou margarine

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

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

**125 ml (1/2 tasse)** Lait 1 %

**60 ml (1/4 tasse)** Parmesan léger, râpé

### Préparation

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage, sans saler. Ajouter le brocoli 4 minutes avant la fin de la cuisson. égoutter et réserver.

Chauffer le beurre, à feu mi-vif, dans une grande poêle.

Cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien bruni, en remuant souvent.

Incorporer la soupe, le lait, le fromage, le poivre et le mélange de fettucinis. Bien faire chauffer, en remuant souvent.

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.

### Mentions légales

**1 ml** Poivre noir moulu  
**(1/4 c. à**  
**thé)**

---

**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.

---