

Pâtes au poulet cajun et sauce Alfredo à la mijoteuse

- Une recette simple de pâtes au poulet cajun et sauce Alfredo à la mijoteuse



Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 4 cuillères à thé d'**épices cajuns**
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 poivron vert coupé en dés
- 3 oignons verts coupés finement
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %
- 1/2 cuillère à thé de basilic
- Sel et poivre
- 1/4 de cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 tasse (250 ml) de Penne
- (optionnel) fromage Parmesan pour garnir

Préparation :

1. Mettre les poitrines de poulet dans le fond de la mijoteuse.
2. Saupoudrer le poulet des épices cajun.
3. Ajouter le restant des ingrédients (sauf les pâtes). Bien mélanger.
4. Faites cuire à HIGH pendant 2 heures et demie. Sortir le poulet, couper en bouchées et remettre dans la mijoteuse.
5. Ajouter les pâtes. Faites cuire 10-20 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente!
6. Servir et garnir de fromage Parmesan!

“ *C'est une recette super simple pour faire des pâtes au poulet avec une délicieuse sauce Alfredo et des épices cajuns!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)