

metro



Salade de pâtes au poulet

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 4:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

315 ml (1 1/4 tasse) Bouillon de poulet prêt à utiliser, 30 % moins de sodium

125 ml (1/2 tasse) Mayonnaise

60 ml (1/4 tasse) Fromage parmesan, râpé

15 ml (1 c. à soupe) Basilic frais, haché

750 ml (3 tasses) Rotinis ou fusillis cuits chauds

250 ml (1 tasse) Tomates cerises

250 ml (1 tasse) Pois congelés

Préparation

Mélanger le bouillon, la mayonnaise, le fromage et le basilic dans un grand bol. Incorporer les ingrédients restants et bien mélanger.

Réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain.

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

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.

500 ml Poulet cuit, en dés
(2 tasses)

1 Petit oignon rouge, haché
