

Farfalles au poulet et au bacon avec épinards et champignons

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

4



Imprimer



Sauver

Ingrédients

Métrique Impérial

- 4 tasses farfalles de blé entier, non cuites (environ 300 g)
- 1 c. à s. huile de canola
- 1 1/8 c. à s. poitrines de poulet, désossées et sans peau, coupées en bouchées
- 2 tasses champignons de Paris ou de creminis, tranchés
- 1 poivron orange
- 1 boîte soupe condensée Crème de champignons et ail, de CAMPBELL'S®
- 1/3 tasse eau
- 4 tasses de jeunes feuilles d'épinards fraîches
- 1/3 tasse bacon, bien cuit et émietté
- 1/4 tasse parmesan, râpé
- 1/4 c. à t. poivre noir, frais moulu

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Cuire les pâtes selon les directives sur l'emballage. Égoutter et réserver au chaud.
 - 2.** Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire sauter le poulet de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Ajouter les champignons et le poivron orange; cuire, en remuant souvent, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réduire la chaleur à feu moyen-doux.
 - 3.** Incorporer la soupe et l'eau et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les épinards. Chauffer jusqu'à ce que le mélange bouillotte, en remuant de temps en temps. Réduire le feu et mijoter de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient tombés et que la sauce ait épaissi légèrement.
 - 4.** Dans un grand plat de service, combiner délicatement les pâtes, la sauce, le bacon, le parmesan et le poivre. Servir immédiatement, garni de parmesan si desire.
-

Conseils et Recettes

La cuisson d'un bacon croustillant produit plus de gras. Égouttez l'excédent de gras ou absorbez-le avec des essuie-tout. Pour économiser du temps, achetez des miettes de vrai bacon précuit pour remplacer le bacon émietté.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.