

# metro



## Fettuccine au poulet et champignons

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 6 Votes

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml Huile d'olive  
(2 c. à soupe)

2 Poitrines de poulet désossées, coupées en lanières

500 ml Petits champignons tranchés finement  
(2 tasses)

30 ml Ail  
(2 c. à soupe)

350 g Fettuccine

400 ml Sauce alfredo

60 ml Persil frais  
(1/4 tasse)

### Préparation

Dans un poêlon antiadhésif, faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive. Ajouter le poulet et faire cuire jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Ajouter le restant d'huile d'olive, les champignons et l'ail. Faire sauter 5 minutes, réserver.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.

Faire réchauffer la sauce selon les instructions sur l'emballage.

Incorporer la sauce au mélange de poulet et champignons puis laisser mijoter pendant 5 minutes.

Répartir les pâtes dans une assiette, garnir du mélange de sauce au poulet et champignons.

Garnir avec du persil frais haché et du parmesan râpé.

Source : O Sole Mio

### Accords vins et mets



#### Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

**30 ml**  
**(2 c. à**  
**soupe)**      Parmesan, râpé râpé

---

Sel et poivre noir

---

Catégories de produits : vin blanc,  
champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## 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.

---