Poulet « épouse-moi »

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME	PORTION / TAILLE	PORTIONS
60 min	250 mL (1 tasse)	16



Cette recette de poulet crémeux à la toscane est tellement délicieuse que la personne à qui vous la préparez voudra vous épouser après l'avoir goûtée! La soupe condensée Campbell'sMD à la crème de champignons fournit une base soyeuse pour une sauce sa

PRÉPARÉ AVEC

Chicken
CODE DE CAS 12114

Classique Crème de champignons
CODE DE CAS 01266

Ingredients

144 mL	Huile d'olive, divisée
2.9 kg	Poitrine de poulet désossée, tranchée finement
500 mL	Oignon, en dés
15 mL	Ail, émincé
3.75 mL	Flocons de piment rouge broyés
750 mL	Chicken
1 boîte (1,36 L)	Classique Crème de champignons
288 mL	Tomates séchées au soleil dans de l'huile d'olive, hachées finement
250 mL	Parmesan, râpé
60 mL	Basilic frais, haché finement

Directions

1. Chauffer une grande poêle à feu élevé. Ajouter 30 mL d'huile d'olive. Cuire le poulet 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer le poulet. Réserver.

2. Chauffer le reste de l'huile dans la poêle. Ajouter les oignons, l'ail et les flocons de piment rouge broyés. Cuire 2 minutes en remuant.

3. Incorporer le bouillon de poulet *Campbell's*[MD], la soupe condensée *Campbell's*[MD] à la crème de champignons, les tomates séchées au soleil et le parmesan.

4. Ajouter le poulet réservé. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

4. Parsemer de basilic frais et servir avec des pâtes, du riz ou des pommes de terre.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F). Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.