

Poulet toscan crémeux et linguines

TOTAL TIME
65 mins

PORTIONS
16



Ce plat irrésistible est composé de pâtes al dente, de poulet aux fines herbes, de tomates rôties au four et de basilic frais, le tout enrobé dans une sauce au vin blanc et parmesan.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de poireau et pomme de terre

CODE DE CAS 13031

Ingredients

1 kg	Poitrine de poulet, désossée et sans peau, tranchée
8 g	Thym frais, finement haché
2 g	Romarin frais, finement haché
5 mL	Sel et poivre, chacun
60 mL	Huile de canola
30 mL	Beurre
170 g	Gros oignon, haché finement
2	Poivrons rouges, hachés
15 g	Ail, émincé
250 mL	Vin blanc sec
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de poireau et pomme de terre
500 mL	Eau
1 L	Crème de table 18 %
280 g	Tomates rôties au four
200 g	Parmesan, râpé
1020 g	Linguines, cuits et égouttés
50 g	Feuilles de basilic frais

Directions

- Mélanger ensemble le poulet, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire le poulet de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Retirer de la poêle et réserver.
- Ajouter les poivrons rouges, l'oignon et l'ail dans la même poêle. Cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent. Ajouter du vin et laissez mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié. Incorporer la soupe, l'eau et la crème, puis porter à ébullition. Remettre le poulet dans la poêle et incorporer les tomates. Laissez mijoter de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce s'imprègne des saveurs. Retirer du feu, puis incorporer le parmesan au fouet. Laissez refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours.
- Chauffer 250 mL (1 tasse) de sauce dans la poêle. Mélanger avec 125 g (4.5 oz) de linguine déjà cuite jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes et enrobées de sauce. Garnir de 30 mL (2 c. à s.) de basilic.