

Ragout de poulet à l'ail et au thym

TOTAL TIME
40 minPORTION /
TAILLE
**250 mL (1
tasse)**PORTIONS
12

Un plat de ragoût copieux avec du poulet haché, de l'ail et du thym frais, servi sur des linguines dans une sauce riche.

PRÉPARÉ AVEC

Ingredients

30 mL	Huile végétale
500 mL	Oignon, en dés
82,5 mL	Ail émincé
5 mL	Poivre noir, moulu
45 mL	Feuilles de thym frais, hachées
1,36 kg	Poulet haché, émietté
1 boîte de 1,36 L	Campbell's ^{MD} Soupe condensée tomates
625 mL	Poivron rouge rôti, coupé en lanières
3 L	Linguines cuites

Directions

- 1** Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et faire revenir, une fois translucides (environ 7 minutes), incorporer l'ail, le poivre et le thym. Cuire 3 minutes.
- 2** Ajoutez le poulet haché. Faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien cuit (165 °F / 74 °C).
- 3** Ajouter les poivrons rôtis et la soupe aux tomates condensée Campbell's^{MD}. Bien mélanger pour combiner les ingrédients. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

4

Pour servir

En utilisant un 8 oz. louche, répartir 1 tasse de sauce sur 1 tasse de linguini cuits. Servir immédiatement.