



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**325 ML (10 OZ LIQ)**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**24**

Combiner la soupe condensée Crème de poulet de Campbell's® et le bouillon de poulet avec des légumes-racines et des fines herbes pour créer une casserole de pâtes campagnarde.

## INSTRUCTIONS

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et les faire sauter pendant 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
2. Ajouter le mélange de légumes-racines et faire sauter et suer de 12 à 15 minutes.
3. Ajouter la soupe condensée Crème de poulet de Campbell's et le bouillon de poulet et faire mijoter, en remuant souvent.
4. Ajouter le poulet, les fines herbes et le poivre et faire mijoter.
5. Transférer le tout (4,6 kg/10 lb) dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po qu'on a vaporisé légèrement d'enduit culinaire.
6. Dans un grand bol, combiner les pâtes avec le fromage, les fines herbes et le poivre et étaler uniformément le mélange dans le bac.
7. Cuire au four ordinaire à 200 °C (400 °F) ou à convection à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillotte, que la garniture ait commencé à brunir et que le fromage soit légèrement fondu.