



Temps Total  
**75 MIN.**

Portion  
**1 TASSE (250ML)**

Difficulté  
**EASY**

Une casserole riche et crémeuse faite de tendres morceaux de poulet et de légumes colorés, avec une garniture de chapelure croustillante et fromagée.

Rendements  
**16**

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1/2 tasse	125 mL
Cuisses de poulet, désossées, coupées en gros morceaux	4 lb	
Champignons de Paris, tranchés	2 lb	1 kg
Bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de Campbell's®	1 sachet (8 tasses)	1 sachet (1.81 kg)
Fleurons de brocoli	2 lb	1 kg
Petits pois, surgelés	2 tasse	500 mL
Sel	1 c. à soupe	15 mL
Poivre	2 c. à thé	10 mL
Poudre d'ail	2 c. à thé	10 mL
Fromage mozzarella, râpé	2 tasses	500 mL
Chapelure de pain, de préférence Panko	2 tasses	500 mL
Parmesan, râpé	1 tasse	250 mL
Beurre, fondu	1/2 tasse	125 mL

### INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu vif; faire cuire le poulet et les champignons de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du feu et drainer tout le liquide. Ajouter la bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de Campbell's®, le brocoli, les pois, le sel, le poivre, et la poudre d'ail. Verser dans un récipient de table à vapeur peu profond graissé. Cuire au four à 375°F (190°C) pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet et les champignons soient tendres et que la sauce épaississe.

2. Pendant ce temps, mélanger la mozzarella, la chapelure, le fromage parmesan et le beurre fondu; saupoudrer sur le mélange de poulet. Cuire pendant environ 15 autres minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit doré. Garder au chaud jusqu'à 2 heures.

Pour servir :

Verser 1 tasse (250 mL) de la casserole dans des plats de services individuels.