Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

CASSEROLE POULET ET RIZ FACILE À PRÉPARER

Temps Total
35 MIN.

Portion
250ML (80Z)

Difficulté
EASY

Rendements
24

Créez une casserole poulet et légumes polyvalente avec de la Soupe condensée Crème de pouletde Campbell'sMD, en y ajoutant vos légumes congelés préférés.

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Soupe **condensée Crème de poulet de *Campbell's***	48 oz	1 ,36 L
Eau	8 tasses	2 L
Riz blanc à grains longs, non cuit	4 1/2 t.	1 ,13 L
Jus de citron	1/4 t.	60 mL
Assaisonnement à l'italienne, broyé	1 1/2 c. à s.	25 mL
Poudre d'ail	1 c. à s.	15 mL
Poudre d'oignon	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL
Bouquets de brocoli, surgelés	12 tasses	3 L
Carottes surgelées, en dés	6 t.	1 L
Poulet cuit, en dés de 1cm (1/2po)	4 1/2 lb.	2 kg
Paprika	1 c. à t.	5 mL
Fromage mozzarella, râpé	2 t.	500 mL

Tip

Conseils du chef: Il est possible de préparer cette recette en portions individuelles, dans des ramequins ou des mini-casseroles; couvrir chaque portion de fromage râpé.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

CASSEROLE POULET ET RIZ FACILE À PRÉPARER

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 177°°C (350°°F).

2. Ajouter, en mélangeant, la soupe, l'eau, le riz, le jus de citron, l'assaisonnement à l'italienne, la poudre d'ail et d'oignon, le poivre noir, le brocoli et les carottes dans un grand bol. Transférer le mélange dans 2 bacs à table chaude (5cm (2po) de profondeur).

3. Mélanger le poulet cuit au mélange de riz. Assaisonner légèrement le poulet avec du Paprika.

4. Couvrir les bacs de papier d'aluminium ou mettre des couvercles et faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Mélanger le tout de temps en temps.

5. Enlever le papier aluminium ou les couvercles et couvrir de fromage. Recouvrir de papier aluminium ou avec des couvercles et laisser reposer pendant 10 minutes

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°°C (165°°F) ou plus pendant 15 secondes.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°°C (140°°F) ou plus pour le service.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS