



Temps Total
50 MIN.

Difficulté
MOYEN

Rendements
10

Portion
CHAQUE PORTION CONTENANT 8 OZ [235 ML] DE SAUCE PRÉPARÉE ET 4 OZ [115 G] DE PÂTES

Ce délicieux plat de pâtes traditionnel rehaussé de poulet et de parmesan saura assurément ravir les papilles de tous!



Tip

Conseils :

- Remplacer le poulet par un mélange de champignons sautés pour une version végétarienne.
- Utiliser n'importe quelle pâte longue, comme les linguine, les spaghetti ou les spaghettis.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de sauce Alfredo de <i>Campbell's</i> ®	1 pot (4lb)	1 pot (1.8kg)
de fettucines	1 1/2 lb	680 g
d'huile végétale	2 c. à s.	30 mL
de cuisses de poulet sans peau et désossées, finement tranchées	2 lb	908 g
d'ail, émincé	1 c. à s.	15 mL
oignon, haché	1 (6oz)	1 (168g)
de persil frais, haché, divisé	1/2 tasse	125 mL
de parmesan, fraîchement râpé	2 tasses	500 mL

INSTRUCTIONS

1. Décongeler la **sauce Alfredo de Campbell's**® selon les directives sur l'emballage.
2. Faire cuire les fettucines dans une grande marmite d'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter; réserver l'eau de cuisson. Rincer les fettucines à l'eau froide; égoutter et réserver.
3. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile végétale à feu moyen-vif; faire revenir le poulet, l'ail et l'oignon pendant environ 10 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
4. Ajouter la sauce Alfredo; faire mijoter de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que la sauce ait épaissi. Incorporer la moitié du persil et garder au chaud.
5. Pour chaque assiette, plonger une portion de pâtes (5 oz/140 g) dans la marmite d'eau bouillante. Dans une poêle, faire chauffer tout au plus une tasse (250 mL) de poulet et de sauce; ajouter les fettucines et 2 c. à s. (30 mL) d'eau de cuisson réservée. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé et bien chaud.
6. Parsemer du persil restant et du parmesan, puis poivrer.