



Temps Total
120 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
EASY

Rendements
40

Coloré et copieux, ce ragoût regorge de généreux morceaux de poulet dans une sauce riche qui satisfera les convives à la recherche d'un dîner ou d'un souper réconfortant.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

poulet (viande blanche ou brune) désossé et sans la peau, coupé en cubes ((environ 22 cuisses))	4 lb	
sel et de poivre	2 c. à thé	10 mL
huile de canola	1/2 tasse	125 mL
oignons Vidalia hachés	2 tasses	500 mL
carottes pelées et coupées en morceaux	3 lb	
ail émincé	2 c. à soupe	30 mL
pâte d'anchois	2 c. à soupe	30 mL
Crème de poulet Signature de <i>Campbell's</i> ®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
bouillon de poulet 30% moins de sodium de <i>Campbell's</i> ®	8 tasses	2 L
sauce anglaise Worcestershire	1 c. à soupe	15 mL
feuilles de laurier	4	4
patates douces pelées et coupées en morceaux	5 lb	
panais, pelés et coupés en morceaux	3 lb	
petits pois	4 tasses	1 L
grains de maïs	4 tasses	1 L
persil frais haché	2 tasses	500 mL
biscuits salés au babeurre, réchauffés	4	4



Tip

La pâte d'anchois peut être omise, mais elle donne au ragoût une saveur umami délicieuse.

Astuce :



INSTRUCTIONS

1. Mélanger le poulet avec du sel et du poivre. Chauffer une petite quantité d'huile dans un grand chaudron à feu vif. Faire revenir le poulet, une petite quantité à la fois, en ajoutant plus d'huile au besoin jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver. Ajouter les oignons, les carottes, l'ail et la pâte d'anchois dans le chaudron et cuire en remuant de temps en temps pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

2. Incorporer la soupe, le bouillon et la sauce Worcestershire et bien mélanger le tout. Ajouter les feuilles de laurier et porter à ébullition. Remettre le poulet et son jus de cuisson dans le chaudron. Laisser mijoter environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

3. Ajouter les patates douces et les panais. Laisser mijoter environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Jeter les feuilles de laurier. Pour un service futur, le ragoût peut être complètement refroidi et réfrigéré jusqu'à 3 jours. Pour un service immédiat, incorporer les petits pois, le maïs et le persil. Servir avec un biscuit au babeurre chaud.

Dans une petite casserole, chauffer 1 1/2 tasse (375 ml) de ragoût et 1/4 tasse (60 ml) chacun de petits pois et de grains de maïs. Incorporer 2 c. à soupe (30 ml) de persil haché avant de servir.