



Temps Total
MIN.

Portion
8OZ/250ML

Difficulté
EASY

Rendements
24

Du poulet tendre aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon se préparant dans une poêle avec de la soupe condensée Crème de poulet de Campbell'sMD.

 **Tip**

Présentation suggérée: Servir sur du riz brun chaud (le riz n'est pas pris en compte dans le calcul de la valeur nutritive de la recette)

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Poudre d'ail	1 c. à s.	15 mL
Feuilles de thym, séchées, broyées	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL
Poulet cuit, en dés de 1cm (1/2po)	4 1/2 lb	2 kg
Huile d'olive	1/3 de tasse	80 mL
Champignons, frais, tranchés	3 lb	1 ,4 kg
Oignons, frais, en dés	2 lb	1 kg
Eau	3 tasses	750 mL
Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's	48 oz	1 ,36 L
Moutarde de Dijon	1/3 tasse	80 mL

INSTRUCTIONS

- Mélanger la poudre d'ail, le thym et le poivre noir dans petit bol. Assaisonner le poulet du mélange d'épices à la poudre d'ail.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les champignons et les oignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que ce soit mi-tendre, mi-croquant, en remuant souvent.
- Verser l'eau dans la poêle. Mélanger la soupe et la moutarde et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux.
- Ajouter le poulet dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant.

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.