



Temps Total
65 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Ce plat irrésistible est composé de pâtes al dente, de poulet aux fines herbes, de tomates rôties au four et de basilic frais, le tout enrobé dans une sauce au vin blanc et parmesan.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
poitrines de poulet désossées et sans la peau coupées en cubes	3 lb	1 kg
thym frais finement haché	1 c. à soupe	15 mL
romarin frais finement haché	1 c. à thé	5 mL
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
huile de canola	1/4 tasse	60 mL
beurre	2 c. à soupe	30 mL
poivrons rouges hachés	2	2
gros oignon, haché finement	1	1
ail haché	1 c. à soupe	15 mL
vin blanc sec	1 tasse	250 mL
Velouté de poireau et pomme de terre Signature de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
eau	2 tasses	500 mL
crème de table 18 %	4 tasses	1 L
tomates rôties au four	2 tasses	500 mL
parmesan râpé	2 tasses	500 mL
linguines cuits et égouttés	4 1/2 lb	
feuilles de basilic frais	2 tasses	250 mL

 **Tip**

Conseil :

Pour des tomates rôties au four fait maison, mélanger 6 tomates avec 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive et les rôtir dans un four à 400 °F (200 °C) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles ramollissent.



INSTRUCTIONS

1. Mélanger ensemble le poulet, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire le poulet de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Retirer de la poêle et réserver.

2. Ajouter les poivrons rouges, l'oignon et l'ail dans la même poêle. Cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent. Ajouter du vin et laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié. Incorporer la soupe, l'eau et la crème, puis porter à ébullition. Remettre le poulet dans la poêle et incorporer les tomates. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce s'imprègne des saveurs. Retirer du feu, puis incorporer le parmesan au fouet. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Chauffer 1 tasse (250 ml) de sauce dans la poêle. Mélanger avec 125 g de linguine déjà cuits jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes et enrobées de sauce. Garnir de 2 c. à soupe (30 ml) de basilic.