

## ROTINIS AU POULET AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**227 G (8 OZ)**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**28**

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile d'olive	3 c. à s.	45 mL
Carotte fraîches, tranchée	1 lb	454 g
Oignons frais, coupés en dés de ½ po	1 lb	454 g
Céleri frais, tranché	12 oz	341 g
Ail frais, broyé	2 c. à s.	90 mL
Poitrines de poulet sans peau et désossé, coupées en dés de 1 po	3 lb	1 kg
feuilles d'origan séchées	1 c. à s.	15 mL
Champignons de Paris frais, tranchés	15 oz	426 g
Soupe Champignons ou au Poulet	48 oz	1 L
Bouillon de poulet de Swanson	48 oz	1 L
Poivre noir, concassé	1 1/2 c. à s.	23 mL
Rotinis (ou fusillis), Barilla ou De Cecco	1 lb	454 g

Parmesan Cheese, grated (optional)

### INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les carottes, les oignons, le céleri et l'ail de l'huile d'olive, pendant 2 minutes, dans une grande casserole; ajouter le poulet et continuer de faire sauter, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Ajouter les champignons et faire sauter pendant 2 minutes supplémentaires. Ajouter l'origan.
2. Mélanger la soupe avec le bouillon de poulet de Swanson et le poivre. Bien mélanger pour faire une sauce. Verser sur le mélange de légumes et de poulet dans la casserole. Amener à ébullition, puis réduire l'intensité du feu, couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.
3. Ajouter les pâtes et réduire le feu à doux. Bien remuer toutes les 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé, environ 25 minutes.
4. Servir immédiatement. Garnir de parmesan râpé, si désiré.



### Tip

Ajoutez à vos pâtes préférées un mélange délicieux de poulet, de légumes frais et de votre choix parmi les soupes Crème de champignons ou Crème de poulet, de Campbell, ou le bouillon de poulet de Swanson, pour créer un plat délicieux et nourrissant.