

TORTELLINIS AU POULET ET AUX ÉPINARDS GRATINÉS



Temps Total
70 MIN.

Portion
POUR 1/16 DE LA RECETTE

Difficulté
EASY

Rendements
16

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1 tasse	60 mL
Beurre	2 c. à soupe	30 mL
Champignons de Paris, tranchés	8 tasses	2 L
Oignon blanc, haché	2 tasses	500 mL
Ail émincé	2 c. à soupe	30 mL
Thym frais, haché	2 c. à soupe	30 mL
Sel et poivre	1 c. à thé	5 mL
Bouillon de poulet	1 tasse	250 mL
Soupe condensée à la courge musquée Signature de Campbell's®, décongelée	1 bac (2 lb)	1 bac (905 g)
Crème de table 18 %	4 tasses	1 L
Poulet cuit déchiqueté	4 lb	3 L
Jeunes feuilles d'épinards	16 tasses	4 L
Fromage mozzarella, râpé	6 tasses	1 L
Parmesan râpé	2 tasses	500 mL
Tortellinis farcis au fromage, blanchis	6 lb	



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile végétale et le beurre à feu moyen-vif; faire cuire les champignons de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les oignons, l'ail, le thym, le sel et le poivre; cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et que la majorité du liquide se soit évaporé.
 2. Déglacer avec le bouillon; laisser mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon ait réduit de moitié. Incorporer la soupe condensée à la courge musquée Signature de Campbell's® (reconstituée avec de l'eau en parts égales) et la crème; porter à faible ébullition. Ajouter le poulet; cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit. Ajouter les tortellinis blanchis à la sauce préparée, et mélanger jusqu'à homogénéité. Incorporer les épinards et remuer jusqu'à ce qu'ils aient flétri. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
 3. Dans un grand bol, mélanger le fromage mozzarella avec le parmesan. Saupoudrer uniformément le fromage sur le dessus du mélange.
 4. Faire chauffer sous le gril jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le fromage soit fondu et doré.
- Pour servir :
Servir 1 tasse (250 mL) du plat préparé.