



Temps Total
75 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
EASY

La sauce crémeuse et la garniture au fromage fait de ce plat de pâtes cuites au four un repas réconfortant, parfait pour n'importe quel moment de l'année.

Rendements
16

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

| | | |
|--|--------------------|-----------------------|
| huile de canola | 1/4 tasse | 60 mL |
| beurre | 2 c. à soupe | 60 mL |
| champignons variés tranchés (champignon de Paris, les cremini, portobello et shiitake) | 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 de poivre | 1 c. à thé | 5 mL |
| vin blanc sec | 1 tasse | 250 mL |
| soupe Velouté de courge Signatue de <i>Campbell's</i> ® | 1 emballage (4 lb) | 1 emballage (1,81 kg) |
| eau | 4 tasses | 1 L |
| crème de table 18 % | 4 tasses | 1 L |
| poulet cuit émietté | 4 lb | 3 L |
| jeunes épinards | 16 tasses | 4 L |
| fromage mozzarella râpé | 4 tasses | 1 L |
| fromage asiago râpé | 3 tasses | 750 mL |
| fromage parmesan râpé | 1 tasse | 250 mL |



Tip

Utiliser de la dinde au lieu du poulet et ajouter de la sauge au mélange de champignons pour obtenir une version automnale de ces pâtes cuites au four.

Conseil :



INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à grill (broil). Faire chauffer l'huile et le beurre dans un grand chaudron à feu moyen vif. Cuire les champignons de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'oignon, l'ail, le thym, le sel et le poivre et cuire de 3 à 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et que la majeure partie du liquide se soit évaporée.

2. Déglacer avec le vin et laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Incorporer la soupe, l'eau et la crème, puis porter à ébullition. Ajouter le poulet et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite. Incorporer les épinards jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 3 jours. Dans un grand bol, mélanger les trois fromages.

Chauffer 1 tasse (250 ml) de sauce jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Mélanger la sauce avec 175 g de tortellinis cuits. Répartir dans un plat peu profond allant au four. Saupoudrer 1/2 tasse (125 ml) du mélange de trois fromages et faire griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.