



Poulet cacciatore

avec champignons et fusillis

FAMILIALE 35 minutes



Cuisses de poulet



Champignons blancs



Poivron



Oignon



Ail



Fromage parmesan



Assaisonnement italien



Tomates en dés



Fusilli



Farine tout usage



Concentré de bouillon de poulet



Persil

BONJOUR RAGOÛT CACCIATORE!
Le mot italien cacciatore signifie « chasseur »!

Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, essuie-tout, presse-ail, grande poêle antiadhésive, grande casserole, sac à glissière

Ingrédients

	4 pers
Cuisses de poulet	620 g
Champignons blancs	227 g
Poivron	160 g
Oignon	113 g
Ail	12 g
Fromage parmesan	¼ tasse
Assaisonnement italien	2 c. à table
Tomates en dés	1 boîte
Fusilli	340 g
Farine tout usage	2 c. à table
Concentré de bouillon de poulet	1
Persil	7 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Poids minimum

*** Cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. CUIRE LES FUSILLIS

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter. Remettre les **fusillis** dans la même casserole.



4. CUIRE LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis les **oignons**, les **poivrons** et les **champignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Ajouter l'**ail**, le **concentré de bouillon**, les **tomates en dés**, **le reste** de l'**assaisonnement italien** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 5 à 6 min. Retirer la poêle du feu.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **fusillis** cuisent, couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler l'**oignon**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **champignons**. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un sac à glissière, mélanger la **farine**, **la moitié** de l'**assaisonnement italien** et **la moitié** du **parmesan**. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.



5. ASSEMBLAGE

Ajouter la **sauce à la tomate** aux **fusillis** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LE POULET

Dans le sac à glissière, ajouter le **poulet**. Fermer et secouer gentiment pour couvrir le **poulet** complètement. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis le **poulet**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 7 à 8 min par côté.*** Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



6. FINIR ET SERVIR

Couper le **poulet** en tranches. Répartir les **pâtes** dans les assiettes et garnir de **poulet**. Saupoudrer de **persil** et **du reste** de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!