



RIGATONIS CRÉMEUX AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

avec thym citron et parmesan



BONJOUR CREMINIS

Saviez-vous que les creminis sont en faits des portobellos n'étant pas arrivés à maturité?

PRÉP:

TOTAL: 35 MIN

CALORIES: 637



Poitrines de poulet



Champignons creminis



Thym citron



Échalote



Rigatoni



Fromage à la crème



Fromage parmesan



Ail

SORTEZ

- Grande poêle antiadhésive
- Poitrine de poulet
- Plaque à cuisson
- Champignons creminis
- Grande casserole
- Presse-ail
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout
- Passoire
- Beurre non salé **2 (2 c. à table)**
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- Poitrines de poulet 680 g
- Champignons creminis 454 g
- Thym citron 10 g
- Échalote 50 g
- Rigatoni **1** 340 g
- Fromage à la crème **2** 4 c. à table
- Fromage parmesan **2** ¼ tasse
- Ail 12 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 74°C/165°F.



BON DÉPART



Préchauffer le four à **425°F** (pour finir le poulet). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une grande casserole, ajouter **12 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler et émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **champignons** en quatre. Détacher **2 c. à table** de **feuilles de thym citron** de leur tige.



4 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Entre-temps, dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **2 c. à table** de **beurre**, puis les **champignons**, les **échalotes**, l'**ail** et le **reste** du **thym citron**. Cuire en remuant jusqu'à ce que les **champignons** soient brun doré et que le **beurre** ait fondu, de 5 à 6 min. Retirer du feu et ajouter le **fromage à la crème**. Cuire en remuant jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde, 1 min. Réserver.



2 SAISIR LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis saupoudrer de **la moitié** du **thym citron**. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis le **poulet**. Saisir jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min par côté. Retirer du feu et transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson.



5 FINIR LES PÂTES

Lorsque les **rigatonis** sont cuits, remettre la poêle de **sauce** à feu moyen-élevé, puis ajouter les **rigatonis**, l'**eau de cuisson réservée** et **la moitié** du **parmesan**. Cuire en remuant jusqu'à ce que la **sauce** épaisse et couvre les **rigatonis**, de 2 à 3 min.



3 CUIRE LES PÂTES

Cuire le **poulet** au centre du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 12 à 14 min. (**ASTUCE**: cuire à une température interne minimale de 74°C/165°F.***) Entre-temps, ajouter les **pâtes** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 min. Lorsque les **pâtes** sont cuites, réserver **1 tasse** d'**eau de cuisson** et égoutter.



6 FINIR ET SERVIR

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

SAVOUREUX!

Une recette classique qui satisfera les petits et les gros appétits!