

Poulet Alfredo aux champignons



Ingrédients

4 poitrines de poulet désossées

500 ml (2 tasses) de crème de champignons (voir étape 2)

50 g (3 c. à soupe) de base crème de champignons (MC12013)

375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide

125 ml (1/2 tasse) de lait froid

1 l (4 tasses) de sauce Alfredo (voir étape 3)

100 g (3/4 tasse) de base suprême (MC12001)

500 ml (2 tasses) d'eau froide

500 ml (2 tasses) de lait froid

30 ml (2 c. à soupe) de fromage parmesan râpé

2 oignons hachés fins

Nouilles aux œufs

Fromage mozzarella râpé (si le plat est gratiné)

Préparation

- 1- Cuire les pâtes selon les instructions du fabricant.
- 2- Préparer la crème de champignons : mélanger l'eau, le lait et la base de crème de champignons. Porter à ébullition en remuant constamment. Réserver
- 3- Préparer la sauce Alfredo : faire revenir l'oignon. Mélanger l'eau, le lait et la base suprême, puis amener à ébullition en remuant constamment. Ajouter le fromage parmesan râpé et cuire de 2 à 3 minutes. Réserver.
- 4- Couper les poitrines de poulet en cubes.
- 5- Cuire le poulet à feu moyen dans un peu d'huile.
- 6- Ajouter la crème de champignons et la sauce Alfredo, puis amener à ébullition en remuant constamment.

Rendement : Donne environ 4 portions

Suggestions d'accompagnement : Déposer sur les nouilles aux œufs et ajouter la mozzarella râpée si on désire gratiner

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG