

# Macaroni au fromage au poulet à la mode de Buffalo

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**25 MIN**

PORTION

**4**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à t. d'huile de canola
- 4 poitrines de poulet sans peau et désossées
- 2 carottes, tranchées
- 2 branches de céleri, tranchées
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 boîte (284 mL) Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
- 3/4 tasse d'eau
- 2 c. à s. sauce pour ailes Buffalo
- 3 tasses pâtes Scoobi-Doo non cuites (Cavatappi)
- 3/4 tasse fromage cheddar léger, râpé

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

- 1.** Faites chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Faites cuire le poulet en remuant souvent pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférez dans une assiette. Réduisez la chaleur à feu moyen.
- 2.** Ajoutez le restant d'huile, les carottes et le céleri à la poêle. Faites cuire en remuant à l'occasion, soit pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants. Ajoutez l'ail et faites cuire pendant 1 minute en remuant. Incorporez la soupe, l'eau et la sauce Buffalo; amenez à ébullition, remuez souvent, soit pendant 4 minutes.
- 3.** Entretemps, faites cuire les pâtes selon les directives de l'emballage; égouttez et retournez à la poêle. Ajoutez le mélange de soupe et fromage aux pâtes chaudes; remuez jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

---

## Conseils et Recettes

*Cette version pas trop épicée d'ails de poulet n'a qu'un faible ou moyen goût de piquant, mais si tous veulent un goût épicé différent, omettez simplement la sauce Buffalo de la recette et laissez à chacun le soin d'assaisonner au goût sa propre portion.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**