

# Poulet à l'italienne crémeux

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**45 MIN**

PORTION

**4****Imprimer****Sauver**

## Ingrédients

**Métrique** Impérial

- 1 c. à s. huile d'olive
- 4 poitrines de poulet
- 2 c. à t. romarin frais, haché fin
- 1/4 c. à t. sel et poivre noir moulu (chacun)
- 1 oignon moyen, coupé
- 1 tasse champignons, tranchés mince
- 1 c. à s. ail, émincé
- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 2 tomates italiennes, hachées fin
- 1 tasse pois surgelés

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

## Préparation

- 1.** Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Saler, poivrer et assaisonner avec du romarin le poulet de tous les côtés. Saisir le poulet 3 minutes par côté; transférer dans une assiette.
  - 2.** Ajouter l'oignon, les champignons et l'ail. Faire cuire, en remuant souvent, 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer la soupe et le bouillon; porter à ébullition. Remettre le poulet dans la poêle; ajouter les tomates.
  - 3.** Réduire le feu et laisser mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Retirer du feu; incorporer les pois; laisser reposer 1 minute.
- 

## Conseils et Recettes

- *Cette recette est délicieuse servie sur des nouilles aux œufs larges.*
- *Rehaussez le plat d'une poignée de persil frais haché.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**