

Poulet à la carbonara crémeux

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

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

Ingrédients

Métrique Impérial

- 6 tranches de bacon, coupées en morceaux de 1 cm (½ po)
- 2 tasses champignons, tranchés
- 1 oignon moyen, coupé en dés
- 2 gousses gousses d'ail, émincées
- 2 petites poitrines de poulet, désossées et sans peau, coupées en bouchées
- 1 boîte (284 mL) Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse lait
- 2 c. à t. thym frais, haché
- 2 c. à s. persil frais, haché
- 4 tasses spaghettis, cuits et chauds (environ la moitié d'un emballage de 300 g avant cuisson)
- Parmesan, râpé, si désiré

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Dans une grande poêle à feu moyen, cuire le bacon, en remuant souvent; de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer le bacon sur une assiette tapissée d'essuie-tout pour absorber l'excédent de gras. Jeter toute la graisse de bacon de la poêle, sauf 1 cuillère à soupe (15 mL).
 - 2.** Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail; faire sauter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient ramolli. Ajouter le poulet. Cuire, en remuant souvent, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ait perdu sa teinte rosée. Ajouter la soupe, le lait et le thym. Porter à faible ébullition. Remettre le bacon dans la poêle. Réduire le feu et mijoter de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
 - 3.** Retirer du feu. Incorporer le persil. Servir sur des spaghettis cuits et parsemer de parmesan, si desire.
-

Conseils et Recettes

- *Pour une variante fraîche de ce plat classique, ajoutez des jeunes feuilles d'épinards à la sauce pendant qu'elle mijote.*
- *Pour redonner sa texture crémeuse à la sauce, ajoutez quelques gouttes de lait aux restes avant de les réchauffer.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.