

metro



Poulet à la king vite fait

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Huile végétale
(1 c. à soupe)

125 ml Poivron rouge ou vert, haché
(1/2 tasse)

125 ml Céleri haché
(1/2 tasse)

284 ml Soupe condensée crème de champignons 25 %
(1 boîte) moins de sel

80 ml Lait
(1/3 tasse)

500 ml Poulet en cubes, cuit
(2 tasses)

250 ml Petits pois surgelés
(1 tasse)

Préparation

Faire chauffer l'huile à feu mi-vif, dans une grande poêle. Ajouter le céleri et le poivre, puis faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants. Baisser le feu à moyen.

Incorporer le mélange de soupe et de lait. Ajouter le poulet, les petits pois et le poivre. Faire chauffer le tout, en remuant de temps à autre. Servir sur un lit de riz ou de pâtes. Garnir de persil frais, au goût.

Source : Campbell

Accords bières et mets



Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à

1 Poivre noir moulu

1 l Riz, cuit et chaud, ou pâtes
(4 tasses)

la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
