

Poulet Tetrizzini

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 boîtes Soupe condensée Crème de poulet à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 3 tasses poulet rôti, effiloché
- 1 1/4 tasses lait
- 1/2 tasse parmesan, râpé
- 1 c. à t. poudre d'oignon
- 1 c. à t. poudre d'ail
- 1 c. à t. assaisonnement à l'italienne
- 6 oz champignons, émincés
- 1 tasse épinards frais, légèrement tassés
- 4 tasses penne cuits et chauds (environ la moitié d'un emballage de 1 lb)
- 1/4 tasse chapelure
- 1/4 tasse mozzarella, râpée

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients, à l'exception de la chapelure et de la mozzarella, et bien remuer. Verser le tout dans une cocotte de 3 L.
 - 2.** Combiner la chapelure et la mozzarella et en parsemer uniformément la casserole. Mettre au four préchauffé à 375 °F (190 °C) et cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la casserole bouillonne et que la garniture soit dorée.
 - 3.** Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.
-

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.