

zeste

Pâtes au poulet et à la crème de champignons

par **COMMUNAUTÉ**

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

2 poitrines de poulet, coupées en cubes

500 ml (2 tasses) de fromage râpé (mélange italien)

450 g (16 oz) de pâtes de votre choix

1/2 oignon, haché

3 gousses d'ail, hachées

1 conserve de crème de champignons

500 ml (2 tasses) de lait

Sel et poivre au goût

Préparation

1. Cuire les pâtes selon les directions sur l'emballage pour une cuisson al dente. Égoutter et réserver.
2. Faire dorer le poulet, dans une poêle chauffée à feu moyen-vif avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit coloré de tous les côtés et cuit.
3. Ajouter la crème de champignons, le lait, l'oignon et l'ail dans la poêle. Remplir puis ajouter les pâtes cuites.
4. Assaisonner et servir.

PUBLICITÉ