

Pâtes au poulet Buffalo à la mijoteuse

- Une recette de pâtes au poulet Buffalo absolument parfaite dans la mijoteuse!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
8H

TEMPS TOTAL
8H10

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 3 poitrines de poulet
- 6 tasses (1500 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce Buffalo**, divisé
- 2 cuillères à soupe d'épices Ranch
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 tasses (500 ml) de fettucine

Préparation :

1. Dans votre mijoteuse, placez le poulet, le bouillon de poulet, 1/4 de tasse (65 ml) de sauce Buffalo, les épices ranch, la poudre d'ail et le sel.
2. Ajouter le fromage à la crème et le fromage cheddar.
3. Faire cuire à HIGH pour 4 heures ou à LOW pour 8 heures.
4. Retirer le poulet et effilochez avec 2 fourchettes.
5. Ajouter le restant de sauce Buffalo et bien mélanger.
6. Dans un petit bol, mélanger l'eau et la fécule de maïs. Verser dans la mijoteuse.
7. Remettre le poulet à la mijoteuse avec les nouilles.
8. Faire cuire pendant 1 heure en mélangeant à chaque 15 minutes.

*Cette recette de pâtes est vraiment super facile à faire et le poulet Buffalo est très goûteux (et crémeux)!
Miam :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)