

Bacon, poulet et nouilles dans une seule poêle

TEMPS DE PRÉP

5 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

6



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 8 tranches bacon à teneur réduite en sel, hachées
- 1 1/2 lb cuisses de poulet désossées et sans peau
- 2 1/2 tasses d'eau
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
- 2 c. à s. de cassonade foncée, tassée
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 2 gousses gousses d'ail, émincées
- 4 tasses de nouilles aux œufs non cuites
- 2 c. à s. de persil frais, haché (facultatif)

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Cuire le bacon dans une grande poêle profonde à feu moyen pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Utiliser une cuillère trouée pour retirer le bacon de la poêle avant de

le déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant. Jeter toute la graisse, sauf 1 cuillère à soupe (15 mL).

2. Augmenter la température à moyen-vif. Cuire le poulet 6 minutes, en le tournant une fois, ou jusqu'à ce qu'il devienne brun. Enlever le poulet et le déposer dans une assiette. Vider le gras.

3. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse (125 mL) d'eau; cuire 1 minute et gratter le fond pour décoller les petits morceaux. Ajouter le reste de l'eau, la soupe, la cassonade, le vinaigre et l'ail; porter à ébullition. Ajouter les nouilles et la moitié du bacon. Remettre le poulet dans la poêle.

4. Réduire la chaleur à feu moyen. Cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que les nouilles soient tendres, en remuant de temps à autre. Parsemer du reste du bacon et du persil (facultatif).

Conseils et Recettes

- *Vous pouvez accélérer la préparation et sauter une étape en omettant le bacon et en remplaçant la soupe par la soupe condensée CAMPBELL'S® Crème de bacon. Faites simplement cuire les cuisses de poulet dans 1 c. à thé (15 mL) d'huile.*
- *Servez avec des haricots verts, des pois ou du brocoli cuits à la vapeur.*
- *Si vous aimez vos nouilles avec un peu plus ou un peu moins de sauce, il vous suffit de réduire ou d'augmenter la durée pendant laquelle la sauce mijote, la dernière étape, jusqu'à ce que les pâtes aient atteint la consistance voulue.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.