



One pot pasta – Fettucines au poulet César

PORTIONS
de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION
20 minutes

TEMPS DE CUISSON
12 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 888; protéines 43 g; M.G. 54 g; glucides 61 g; fibres 3 g; fer 3 mg; calcium 387 mg; sodium 1 233 mg

Vous raffolez des saveurs de la salade César? Transposez-les dans vos fettucines au poulet grâce à cette recette qui se cuit rapido presto dans un seul et même chaudron.

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 15%
- 30 ml (2 c. à soupe) d'ail haché
- 250 ml (1 tasse) de parmesan râpé
- 1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet sans sel ajouté
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres hachées
- 60 ml (1/4 de tasse) d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 250 ml (1 tasse) de mayonnaise à l'huile d'olive
- 20 tranches de bacon précuit coupées en morceaux
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de basilic émincé
- 3 poitrines de poulet sans peau émincées
- poivre au goût
- 350 g (environ 3/4 de lb) de fettucines
- 375 ml (1 1/2 tasse) de croûtons à salade César
- 125 ml (1/2 tasse) de copeaux de parmesan

Préparation

- 1 Dans une grande casserole pouvant contenir les fettucines couchés, déposer la crème, l'ail, le parmesan, le bouillon de poulet, les câpres, les échalotes, la mayonnaise, la moitié du bacon, les fines herbes et le poulet. Poivrer et remuer.
- 2 Ajouter les pâtes et porter à ébullition. Couvrir et cuire de 12 à 15 minutes, en remuant de temps en temps et en ajoutant du bouillon de poulet au besoin, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.

- 3 Au moment de servir, parsemer de croûtons, du reste du bacon et de copeaux de parmesan.

