

# Poulet Stroganoff crémeux tout-en-un

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**29 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb poulet haché maigre
- 2 c. à t. beurre
- 1 oignon moyen, haché
- 2 tasses creminis ou champignons de Paris, tranchés
- 3 gousse d'ail, émincée
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
- 1 1/2 tasses eau
- 1 tasse lait
- 1 c. à s. jus de citron
- 2 c. à t. sauce Worcestershire
- 4 tasses de nouilles aux œufs non cuites
- 1/2 tasse pois surgelés

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

## Préparation

- 1.** Assaisonner le poulet au goût. Faire fondre le beurre à feu moyen-vif dans une grande poêle profonde antiadhésive. Ajouter le poulet et cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée, en séparant les morceaux avec une cuillère.
  - 2.** Ajouter l'oignon, les champignons et l'ail. Faire revenir les légumes 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient légèrement ramolli.
  - 3.** Incorporer la soupe, l'eau, le lait, le jus de citron et la sauce Worcestershire; porter à ébullition. Ajouter les nouilles. Réduire à feu moyen. Mijoter doucement à découvert pendant 8 minutes, en remuant de temps en temps.
  - 4.** Ajouter les petits pois. Cuire en remuant souvent, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles aient atteint la consistance désirée.
- 

## **Conseils et Recettes**

- *Assaisonnez de poivre noir fraîchement moulu et parsemez de persil frais haché, au goût.*
- *Vous n'avez pas de petits pois? Utilisez du brocoli, du maïs ou des haricots verts!*
- *Si la sauce épaissit rapidement, mais que les pâtes sont encore fermes, ajoutez simplement quelques cuillères à soupe d'eau à la sauce pour l'éclaircir et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pâtes aient atteint la consistance désirée. Si au contraire, la sauce est trop liquide alors que les pâtes sont presque cuites, augmentez le feu pour la faire réduire plus rapidement.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**