

# Poulet et pâtes aux tomates cuits au four

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**50 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte (284 mL) soupe condensée CAMPBELL'S® aux tomates avec basilic et origan
- 1 boîte eau
- 2 1/4 tasses pâtes rotinis non cuites
- 2 tasses épinards frais, hachés
- 1 tasse champignons frais, coupés en quartiers
- 4 (environ 1 lb/500 g) poitrines de poulet sans peau et désossées, coupées en deux
- 1/2 tasse mozzarella, râpée
- 1/4 c. à t. poivre noir concassé

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

**1.** Mélanger la soupe, l'eau et les pâtes dans un plat de cuisson peu profond de 2 L. Incorporer les légumes.

**2.** Cuire à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que le poulet soit cuit et les pâtes, bien tendres, pendant environ 45 minutes. Retirer le couvercle et griller jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant, pendant environ 3 minutes.

**3.** Ajouter le poulet. Saupoudrer de fromage et poivrer. Couvrir.

---

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**