

POULET AU PESTO CRÉMEUX AU FOUR

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 tasses (250 g) de poulet cuit, en cubes
- 2 tasses pennes cuites (*j'ai utilisé des gemellis, 1 tasse non cuit/87 g*)
- 1 tasse champignons, tranchés (*j'ai mis 2 tasses/120 g*)
- ½ tasse (85 g) tomates en dés (85 g) (*j'ai mis 1 tomate/120 g*)
- *Ajout d'1/3 tasse (41 g) de courgette hachée petit*
- 1 boîte soupe condensée crème de céleri (*crème de champignons pour moi*)
- 1 2/3 tasses (410 ml) d'eau (*j'ai mis ¾ tasse/180 ml d'eau*)
- 1/3 tasse (80 ml) de pesto préparé (*j'ai utilisé mon pesto de fleur d'ail*)
- ¼ tasse pignons (*noix de Grenoble /32 g pour moi*)
- 3 c. à soupe (26 g) de chapelure mélangée
- 1 c. à soupe (15 g) de margarine fondue

Préparation :

1. Mélanger le poulet, les pâtes cuites et les légumes dans un plat peu profond allant au four de 2 pintes (*j'ai utilisé un plat 8 x8 po (20 x20 cm)*).
2. Incorporer le mélange de la soupe, l'eau et l'assaisonnement (*pesto*).
3. Mélanger la chapelure avec la margarine fondue.
4. Parsemer le plat du mélange de chapelure et des noix.
5. Faire cuire au four à 350°F (180°C) pendant 30 minutes ou jusqu'à bouillonnement.

Source : déclinaison d'une recette Campbell's

<https://www.cookwithcampbells.ca/fr/recipe/poulet-au-pesto-crmeux-au-four/>

«La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 8 mai 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/05/poulet-au-pesto-cremeux-au-four.html>
!