

Poulet braisé à l'ail et au parmesan et pommes de terre

PORTION /
TAILLE
250 mL
(1 tasse)

PORTIONS
24



Poulet braisé avec ail sauté, oignons, herbes, pommes de terre rôties mijotés dans une sauce crémeuse à la Dijon, aux épinards et au parmesan.

PRÉPARÉ AVEC

 Chicken
CODE DE CAS 12114

 Classique Crème de poulet
CODE DE CAS 01036

Ingredients

45 mL	Huile de canola
4,54 kg	Cuisse de poulet désossée et sans peau
500 mL	Oignon, tranché
15 mL	Ail, pelé, haché finement
90 mL	Moutarde façon Dijon
500 mL	Chicken
7,5 mL	Feuilles de thym frais, hachées
30 mL	Persil italien frais, haché
1,5 L	Petites pommes de terre rouges, coupées en quartiers
1 boîte de 1,36 L	Classique Crème de poulet
250 mL	Crème légère
750 mL	Épinards, gros morceaux
312,5 mL	Parmesan, râpé

Directions

- 1 Faites chauffer une grande casserole à feu vif. Ajouter l'huile d'olive et le poulet. Saisir chaque morceau des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 5 minutes. Réserver.
- 2 Dans la même poêle, faire revenir l'oignon et l'ail. Cuire 3 minutes.
- 3 Ajouter le Dijon, le bouillon de poulet, les herbes et les pommes de terre. Réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes.
- 4 Ajouter la soupe crème de poulet *Campbell's*^{MD} et la crème. Laisser mijoter 10 minutes.
- 5 Ajouter les cuisses de poulet poêlées et les épinards. Laisser mijoter encore 5 minutes.
- 6 Garnir de fromage.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.
CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour servir

Portionnez 2 cuisses de poulet et recouvrez de 1 tasse (louche de 8 oz). Servir immédiatement.