

Rigatoni tetrazzini au four avec bacon fumé

TOTAL TIME
60 min

PORTIONS
8



Des pâtes rigatoni tendres avec du bacon croustillant, de l'ail, de l'oignon, des champignons et des tomates cerises sautés. Alliées à un mélange crémeux de soupe Signature Velouté de volaille et de crème sure, ces pâtes sont agrémentées de thym, de petits pois et de parmesan, puis cuites au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. Un plat réconfortant et plein de saveurs.

PRÉPARÉ AVEC



SOUPES SIGNATURE

Signature Velouté de Volaille
CODE DE CAS 08054

Ingredients

454 g	Pâtes rigatoni, non cuites. <i>Autres options : penne, ziti, fettuccini</i>
53 mL	Huile d'olive
6 tranches	Bacon, haché
200 g	Oignon, coupé en dés
2 gousses	Ail, émincé (facultatif)
4 g	Feuilles de thym frais
160 g	Champignons, coupés en tranches
298 g	Tomates cerises, coupées en deux
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de Volaille
120 g	Crème sure
300 g	Pois, surgelés
100g	Fromage parmesan, râpé
224 g	Fromage mozzarella, râpé

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C $\frac{1}{4}$ $\frac{3}{5}$
- 2 Cuire les pâtes Rigatoni al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égoutter et rincer à l'eau froide si vous souhaitez les conserver.
- 3 Chauffer l'huile et faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et le thym. Faire sauter 4 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leurs arômes.
- 4 Ajouter les champignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 5 Ajouter les tomates cerises et les faire sauter une ou deux minutes.
- 6 Incorporer le velouté de volaille, la crème sure, les petits pois et le parmesan. Bien enrober les pâtes de la sauce.
- 7 Répartir le mélange de pâtes dans des cassolettes et recouvrir de mozzarella. Cuire au four à 180 °C (350°F) ou à 190 °C (375°F) jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et que le fromage soit fondu. Les cassolettes peuvent être placées sous la salamandre ou le gril pour faire dorer quelques minutes au besoin.