

Poulet et Brocolis Alfredo ***(4 Portions)***

250g de fettuccine non cuits

2 Tasses de bouquets de brocolis frais ou surgelés,
décongelés

1 C. à table d'huile végétale

500g de poitrines de poulet sans peau en cube

284ml de crème de champignons

1/2 Tasse de lait

1/2 Tassa de fromage parmesan râpé

1/4 C. à thé de poivre

- ✓ Cuire les fettuccine selon le mode d'emploi sur l'emballage. Ajouter le brocoli 4 minutes avant la fin de la cuisson. Égoutter et rincer.
- ✓ Chauffer l'huile dans une poêle, à feu mi-vif. Ajouter le poulet et faire sauter.
- ✓ Ajouter la soupe, le lait, le fromage et le poivre. Porter à ébullition, en remuant souvent.
- ✓ Incorporer aux fettuccine et brocoli; bien réchauffer, en remuant souvent.