



Pâtes au poulet, pesto et tomates

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de poitrine de poulet en cubes cuits
- 2 tasses de penne ou de spring cuits
- 1/2 tasse de tomates coupées en dés
- 1/2 tasse de poivrons coupés en dés
- 1 boîte de conserve de crème de céleri
- 3/4 tasse d'eau
- 1/3 tasse de pesto
- 3 c. à soupe de chapelure
- 1 c. à soupe de beurre fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F. Mélanger le poulet, les pâtes, les tomates et le poivron. Déposer le mélange dans un plat de pyrex de 8 pouces.
2. Mélanger ensemble la crème de céleri, l'eau et le pesto. Ajouter aux pâtes et bien mélanger.
3. Mélanger la chapelure et le beurre. Égrainer sur le dessus des pâtes.
4. Enfourner et cuire une trentaine de minutes.