

Temps de cuisson : Environ 10 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Nouilles au poulet express

Ingrédients :

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 tasses de légumes au choix (courgettes, poivrons, brocoli, oignons)
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 tasses de poulet cuit coupé en cubes
- 1 boîte de soupe **condensée crème de poulet** ou crème de champignons Campbell's
- 1 tasse de lait
- 4 tasses de nouilles aux oeufs cuites et égouttées
- 1/3 tasse de parmesan râpé (ou autre fromage ferme de votre choix)
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de persil frais
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu

Marche à suivre :

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter le mélange de légumes et l'ail. Faire sauter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient mi-tendres, mi-croquants.
2. Incorporer le poulet, la soupe et le lait; porter à faible ébullition. Faire cuire, en remuant, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud. Incorporer les nouilles, le parmesan, le jus de citron et le poivre; ramener à faible ébullition. Retirer du feu et incorporer le persil.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/01/mes-5-commandements-pour-un-souper.html>