



POULET ALFREDO AUX ÉPINARDS

par le chef David Cocker

UTILISE : LANIÈRES DE POITRINE DE POULET RÔTI AU FOUR ENTièrement CUITES DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

4,500 g (159 oz) de lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven (code de produit 11102)

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
¼ tasse (60 ml) de beurre, non salé
2 c. à table (30 ml) d'ail, émincé
8 tasses (1 kg) d'oignons blancs, finement hachés
24 tasses (6 L) de bouillon de poulet
25 tasses (100 oz) de penne rigate, sèches
8 tasses (2 L) de crème à fouetter – 35 %
5 tasses (1,25 L) de fromage parmesan, râpé
10 tasses (2,5 L) d'épinards frais
1 tasse (250 ml) de persil, émincé
1 tasse (250 ml) de basilic, taillé en chiffonnade

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, réchauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail et les oignons; remuer à feu moyen pendant 3 à 4 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et faire mijoter; ajouter les pâtes sèches et remuer. Laisser mijoter pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Ajouter la crème, les lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven et le fromage parmesan; faire mijoter en remuant pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit réduit et recouvre les pâtes. Incorporer les épinards, le persil et le basilic. Servir avec un accompagnement de légumes.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.