



# POULET CUIT AU FOUR PASTA DI CASA

par le chef David Cocker

## UTILISE : CUBE DE POULET PLUTÔT BRUN "1/2" ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 45 minutes

Portions : 50

### INGRÉDIENTS

40 tasses (8 kg) de rigatoni cuit  
2 tasses (500 ml) d'huile d'olive  
10 gousses d'ail, émincées  
3 oignons moyens, coupés en dés  
3 tasses (750 ml) de carottes, coupées en dés  
3 tasses (750 ml) de céleri, coupé en dés  
3 kg de cubes de poulet plutôt brun de "1/2"  
entièrément cuit (code de produit 18307)  
2 c. à table (60 ml) de mélange d'herbes italiennes  
séchées  
5 courgettes, coupées en dés  
80 oz liq. (10 tasses) de sauce tomate  
3 c. à table (45 ml) de beurre  
3 c. à table (45 ml) de farine tout usage  
4 tasses (1 L) de lait 2 %  
½ tasse (125 ml) de basilic frais, haché  
3 tasses (750 g) de fromage ricotta  
250 g de fromage mozzarella, râpé  
Sel et poivre au goût  
Conseils – Remplacez les rigatoni par des pennes  
ou des fusillis

Pour plus de renseignements concernant la gamme  
complète de produits reuven, visitez notre site web à  
[www.reuven.com](http://www.reuven.com).

### PRÉPARATION

#### Pâtes

Faire cuire selon les instructions sur l'emballage, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient « al dente » ou plus cuites, selon la texture désirée. Égoutter et réserver.

#### Sauce tomate

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter l'huile, l'ail, l'oignon, la carotte, le céleri, la courgette et faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter les cubes de poulet plutôt brun de "1/2", le mélange d'herbes italiennes séchées, la sauce tomate et le sel et poivre au goût. Porter à ébullition; couvrir et laisser mijoter, en remuant de temps en temps pendant 10 minutes.

#### Sauce blanche

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Incorporer la farine. Cuire à feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bouillonnant. Incorporer graduellement le lait en fouettant, porter à ébullition et fouetter pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais. Ajouter le fromage ricotta et retirer du feu.

#### Préparation

Dans une grande cocotte, mélanger les pâtes et la sauce tomate. Recouvrir de sauce blanche, de basilic frais et de fromage mozzarella. Placer sous le gril pendant 2 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage bouillonne.