Recette parfaite pour passer les restes : Pâtes au poulet, bacon et chou-fleur

RECETTES – PÂTES – REPAS – VIANDES – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boite de pennes de 350 grammes
- 2 tasses de fleurons de chou-fleur
- 2 tranches de bacon épais, coupé en cubes
- 3 gousses d’ail, hachées finement
- 1 ½ c. thé de romarin, finement haché
- 350 ml de crème 35%
- 1 tasse de parmesan, râpé
- ½ tasse de mozzarella, râpé
- 2 tasses de reste de poulet au choix

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Dans un grand chaudron, portez à ébullition de l’eau légèrement salée.
3. Faire blanchir les fleurons de chou-fleur 2-3 minutes. Retirez les fleurons de chou-fleur à l’aide d’une cuillère trouée.
4. Mettre les pâtes dans l’eau bouillante et faire cuire ces dernières selon les indications sur l’emballage. Privilégiez une cuisson al dente.

5. Pendant la cuisson des pâtes, faire cuire les cubes de bacon dans un poêlon ou un plat de type creuset allant au four à feu moyen vif pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
6. Ajouter l'ail et le romarin et cuire 1 minute. Retirer du feu.
7. Égoutter les pâtes et les ajouter au mélange de bacon.
8. Ajouter les fleurons de chou-fleur, la crème, la moitié du parmesan, la moitié de la mozzarella et le poulet. Bien brasser.
9. Saler et poivrer.
10. Parsemer le reste du parmesan et du mozzarella sur les pâtes.
11. Enfourner sans couvercle pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.
12. Servir immédiatement.