



Pâtes façon pâté à la dinde avec rigatonis frais

Pâtes fraîches 25 minutes



Portions de poitrine de dinde
340 g | 680 g



Bouillon de poulet en poudre
1 c. à soupe | 1 c. à soupe



Fromage à la crème
1 | 2



Petits pois
56 g | 113 g



Carotte
1 | 2



Rigatonis frais
227 g | 454 g



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth
1 c. à thé | 1 c. à thé



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Oignon jaune
1 | 1

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Éplucher et couper la **carotte** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis parsemer de la **moitié** du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** (toute la qté pour 4 pers.).
- **Salier et poivrer.**
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'**eau** et **1 c. à soupe** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

2



Cuire la dinde et les pâtes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**.
- Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée et entièrement cuite**.
- Transférer dans une assiette.
- Entre-temps, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¾ tasse** (1 ½ tasse) d'**eau de cuisson** dans un bol moyen, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

3



Cuire les légumes

- Chauffer la même poêle à feu moyen, puis ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **carottes**, les **pois** et les **oignons**.
- Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle, ajouter en fouettant de 3 à 4 min le **fromage à la crème**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **bouillon de poulet en poudre** et l'**eau de cuisson réservée**, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu.

5



Assembler les pâtes

- Dans la grande casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **sauce de cuisson**, la **crème**, la **dinde** (et le jus restant dans l'assiette) et la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.