

# **Pâtes au poulet**

(4 à 6 portions)

## **Ingrédients**

Pâtes Barilla ou Del verde  
2 btes de crème de poulet  
2 tasses de lait  
2 tasses de poulet cuit ou 1 tasse de poulet cru en cubes  
2 tasses de légumes  
1 tasse de mozzarella râpé  
paprika

## **Instructions**

Dans la Tupperondes, déposer les pâtes et le poulet.

À l'aide du Rapido-Chef Pro, hacher les légumes. Ajouter dans la Tupperondes.

Mélanger la crème de poulet et le lait dans le Mélangeur-rapide en 2 fois et verser sur les pâtes.

Bien mélanger et cuire 20 à 25 minutes avec le couvercle.

Ajouter le fromage, saupoudrer de paprika et cuire 3 minutes à découvert.