

## Poulet Tetrazzini

★★★★★ 47 évaluations 95% referaient cette recette  
★★★★★ Évaluer cette recette

Pâtes gratinées dans une sauce de poulet et de champignons à la crème.

*Ce mets a été conçu en honneur d'une cantatrice italienne, Luisa Tetrazzini, très célèbre au début du siècle dernier aux États Unis. Dans les dernières décennies, le « Poulet Tetrazzini » a presque disparu des menus des restaurants, mais il est resté un incontournable des familles américaines le lendemain de l'Action de Grâce, lorsque les restes de dinde remplacent le poulet dans cette recette.*



### Ingrédients

---

7 champignons de Paris (blancs), tranchés finement

2 c.à thé huile d'olive

180 g penne rigate

1/4 tasse pois surgelés

1 1/2 c.à soupe beurre non salé

2 1/2 c.à soupe farine blanche (tout usage)

3/4 tasse Bouillon de poulet maison

1/2 tasse crème 15%

1 1/2 c.à soupe sherry (vin de Xérès) **[facultatif]**

1 pincée noix muscade

250 mL [Poulet bouilli maison](#) (Recette)

1/4 tasse fromage parmesan, râpé

sel au goût

poivre au goût

### Avant de commencer

---

Assurez-vous d'avoir du **poulet déjà cuit**.

Placer une **passoire** dans l'évier de cuisine pour recevoir les pâtes après la cuisson.

## Méthode

---

1. Préchauffer le four à 175°C/350°F.
2. Chauffer l'huile dans un **poêlon** à feu moyen-élevé et **sauter** les champignons, en brassant, pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient attendris, mais **«al dente»**. **Réserver**.
3. Pour gagner du temps, suivre les étapes suivantes de préparation de la sauce et faire cuire les pâtes en même temps. **Faire cuire les pâtes**. Trois minutes avant de les égoutter, ajouter les petits pois congelés dans la **marmite** avec les pâtes.
4. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une **casserole** à feu assez doux, ajouter la farine et cuire ce **roux** environ 4 min, en brassant. Ajouter le **bouillon** et cuire quelques minutes en brassant, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter la crème, le sherry (facultatif), la noix muscade râpée, saler et poivrer. Bien mélanger et **réserver**. Découper le **poulet cuit** en morceaux et les **réserver**.
5. Verser les pâtes et les pois égouttés dans la **casserole** avec la sauce. Ajouter les champignons et les morceaux de poulet, bien mélanger et transférer dans le plat allant au four.
6. Saupoudrer de parmesan râpé et cuire au centre du four 25 min, jusqu'à ce que la croûte soit colorée. Pour une croûte bien dorée, mettre le four à **«gril»** les deux dernières minutes. Servir.

## Observations

---

On peut préparer la recette jusqu'à l'étape "5" incluse un jour à l'avance; dans ce cas, couvrir et réfrigérer. Avant de servir, saupoudrer de fromage et cuire au four.