

Nouilles Crémeuses Au Poulet



Ingrédients A

1. 2 tasses (475ml) ml d'eau.
2. 1 cuillère à café bombée de bouillon de poulet en pâte.
3. 1 boîte de soupe crème.
4. 3/8 de bâtonnet de beurre.
5. 1 cuillère à café bombée de poivre noir.
6. 1/2 lb (225g) de nouilles aux œufs.

Ingrédients B

1. 1,5 tasses de restants de poulet ou dinde désossé et effiloché.
2. Persil pour la décoration.

Ustensiles

1. Grande casserole.
2. Un fouet pour mélanger.

Préparation

Cette recette est assez rapide et facile, mais elle nécessite de remuer constamment pour éviter que se colle au fond.

1. Versez les ingrédients A dans la casserole, mélangez bien et portez à ébullition en remuant constamment jusqu'à obtenir une sauce lisse et homogène.
2. Ajoutez le poulet. Portez de nouveau à ébullition et laissez cuire 2 à 3 minutes.
3. Éteignez le feu, couvrez et laissez reposer 10 minutes.