

# Ragoût au poulet et aux champignons



# Ragoût au poulet et aux champignons



Portions : 55



Prep & Cuisson : 55 minutes

## Ingrédients

1 tasse (250 ml) d'huile d'olive  
5 lb (25 tasses) de champignons de Paris, tranchés  
5 oignons blancs moyens, tranchés  
30 gousses d'ail, émincées  
5 L (22 tasses) de sauce béchamel, préparée  
2 L (5 tasses) de bouillon de poulet, à faible teneur en sodium  
1 tasse (250 ml) de moutarde à l'ancienne  
9 lb (4 kg) de poulet déchiqueté de proportion naturelle  
entièrement cuit de Reuven (code produit 15807), décongelé  
125 oz (32 tasses) de pâtes (200 oz cuites)  
Chapelure au parmesan

### Garniture de chapelure au parmesan :

3 1/2 tasses (875 ml) de parmesan  
5 tasses (1 250 ml) de chapelure à l'italienne  
1 1/4 tasse (310 ml) de beurre fondu

## Instructions pour la préparation

**Préparation :** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 4 à 5 minutes. Ajouter les oignons et l'ail en remuant continuellement pendant 2 minutes. Ajouter la sauce béchamel préparée, le bouillon de poulet et la moutarde; faire réduire la sauce sur feu moyen pendant 4 minutes. Dans un plat d'hôtel, ajouter les pâtes, le poulet déchiqueté de proportion naturelle entièrement cuit de Reuven et la béchamel aux champignons et bien mélanger. Cuire avec couvercle pendant 28 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.

**Garniture de chapelure au parmesan :** Dans un bol moyen, mélanger le parmesan, la chapelure et le beurre fondu. Saupoudrer uniformément sur les pâtes cuites. Cuire sans couvercle pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et le fromage fondu.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)