

# Moisson Santé® Sauce pour Pâtes Cassoulet au poulet et aux tomates préparé à la mijoteuse

---

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Nombre de portions: 6



Utiliser de la sauce pour pâtes pour préparer rapidement ce classique français apporte à ce plat un goût savoureux qui plaira à toute la famille.

## Ingrédients

---

1 pot (570 ml)	<b>sauce pour Pâtes Moisson Santé®</b> , avalanche de légumes
6	hauts de cuisse de poulet désossés, sans peau
3	saucisses italiennes
1	oignon, haché
2	carottes, pelées et tranchées
2	branches de céleri, tranchées
1	feuille de laurier
1 boîte (540 ml)	de haricots cannellini, rincés et égouttés
1 tasse (250ml)	de pois
1/4 tasse (60 ml)	de persil frais finement haché
1 emb. (340 g)	de nouilles boulettes de pâte No Yolks, cuites et égouttés

## Préparation

---

1. Couper chaque haut de cuisse et chaque saucisse en 4 morceaux. Déposer la viande, l'oignon, les carottes, le céleri et la feuille de laurier dans la mijoteuse. Incorporer la sauce pour pâtes et les haricots.

---

2. Faire cuire à intensité élevée pendant 3 heures, ou pendant 6 heures à faible intensité. Ajouter les pois et le persil. Avec une cuillère, verser sur les nouilles aux œufs cuites.

Par portion:

516 calories, 14 g lipides, 7 g lipides saturés, 85 mg cholestérol, 732 mg sodium, 63 g glucides, 9 g fibres, 14 g de sucres, 30 g protéines.



---

[< Précédent](#)

[Imprimer cette recette](#)

---