

POULET ET ASPERGES CITRONNÉS AU FOUR

2 tasses de poulet cuit en cube
2 tasses de rottinis cuits
1 tasse d'asperges fraîches coupées
¼ tasse de poivron rouge

Mélanger le poulet, les pâtes et les légumes dans un plat peu profond allant au four de 2 pintes.

1 boîte de crème d'asperges Campbell
¾ tasse d'eau
2 c. à thé de zeste de citron

Incorporer la soupe, l'assaisonnement.

3 c. à soupe de chapelure
1 c. à soupe de margarine fondue

Parsemer de la garniture
Faire cuire au four à 350° pendant 30 minutes ou jusqu'à bouillonnement.

4 portions

Carmen Ferlatte