

## ➤ Espace Gourmand

### Jambon de Dinde "Koutoubia" à l'Italienne

#### Préparation

40 minutes

#### Portions

4 personnes

#### Temps de cuisson

15 minutes

#### Ingrédients

- 250 grs de pâtes cuites (tagliatelles)
- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
- 1 oignon haché• 125 grs de champignons tranchés
- 1/4 de tasse (60 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé• 1 tasse et 1/2 (375 ml) de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- 1 poivron rouge, en dés
- 1 poivron vert, en dés
- 500 grs de jambon de dinde Koutoubia en dés
- 1 tasse (250 ml) de cheddar.

#### Préparation

- Disposer les pâtes dans un plat allant au four, beurré.
  - Fondre l'oignon et les champignons dans le beurre. Incorporer la farine et cuire à feu doux 1 minute en brassant.
  - Ajouter graduellement le lait évaporé à ébullition.
  - Saler et poivrer. Laisser mijoter 1 à 2 minutes.
  - Déposer les dés de poivrons dans une petite casserole remplie d'eau froide et porter lentement à ébullition. Retirer du feu, égoutter et ajouter à la sauce. Verser la moitié de la sauce sur les pâtes.
  - Mélanger. Ajouter les jambons de dinde Koutoubia au reste de la sauce et verser sur les pâtes.
  - Saupoudrer de fromage et cuire au four à 190°C durant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.
  - Servir avec une salade verte.
- Les poivrons sont plus digestes pelés. Pour les utiliser sans peau, il faut les passer sous le grill du four, les peler et les couper ensuite en dés.

#### Des trucs à savoir

Les poivrons sont plus digestes pelés. Pour les utiliser sans peau, il faut les passer sous le grill du four, les peler et les couper ensuite en dés.



[Haut de page](#)

\*\*\*\*\*  
 Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.  
 Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK