**PATE POULET CAJUN**

20-24 portions

**Sauce Cajun**

* 4 c. à s. paprika fumé
* 2 c. à s. origan
* 2 c. à s. thym
* 1 c. à s. poudre d’oignon
* 1 c. à s. poudre d’ail
* ½ c. à s. poivre de Cayenne
* ½ c. à s. poivre
* ½ c. à s. sel

**Pâtes au Poulet**

* 2kg pâtes penne
* 1 sac poulet en lanière
* 4 oignons jaunes, émincés
* 2,78L (1 boite) tomates en dés
* 2 tasses bouillon de légumes
* 420g fromage à la crème
* 500ml crème 35% cuisson

**Instruction :**

1. Cuire les pennes 10-13 minutes, ou jusqu’à ce qu’elles soient al dente.
2. Combiner tous les ingrédients de la sauce cajun dans un contenant
3. Dans un grand chaudron à feu élevé, faire revenir les oignons 5-10 minutes.
4. Une fois les oignons tendres, ajouter les épices sauce cajun et les tomates.
5. Baisser le rond et laisser mijoter quelques minutes pour réduire le tout.
6. Ajouter la crème et le fromage en crème. Brasser régulièrement le temps que le fromage en crème fonde.
7. Verser le mélange sur les pâtes, puis gouter. Ajouter sel-poivre si nécessaire.
8. Ajouter le sac de poulet, bien remuer et mettre au frais.

**Montage :**

Dans un contenant, mettre 450g du mélange, décorer d’oignons verts en rondelles.