

## Casserole de pâtes au poulet et chipotle avec fromage



8 portions

### Ingrédients

- 1½ livre de tomates mûres
- 2 gousses d'ail
- ½ tasse d'oignon blanc haché grossièrement
- ¾ cuillère à thé de sel cachet ou de gros sel de mer (plus au goût) pour assaisonner le poulet
- ¼ cuillère à thé de poivre noir moulu (plus au goût) pour assaisonner le poulet
- 2 cuillères à soupe de la sauce de piments chipotle en adobo (ou au goût)
- 1 piment chipotle en sauce adobo épépiné (ou au goût), optionnel
- 6 à 8 cuisses de poulet sans la peau
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- 6 cuisses à soupe d'huile végétale, séparées
- 454 g (1 lb) de pâtes penne ou en forme de coude
- 3 tasses de bouillon de poulet, fait maison ou du commerce
- 3 tasses, 340 g (12 oz), de fromage fondu tel du fromage Oaxaca, Monterey Jack ou de la mozzarella
- 1 avocat mûr, coupé en deux, dénoyauté, pelé et dont la chair est coupée en tranches, pour la garniture
- Crème mexicaine, crème de style latino, crème fraîche ou crème sure. Optionnelle en garniture.

### Préparation

1. Placer les tomates et l'ail dans une casserole de dimension moyenne ou de 3 L (3 pintes) et couvrir d'eau.

## Casserole de pâtes au poulet et chipotle avec fromage

2. Faire mijoter à feu moyen-vif pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les tomates soient complètement cuites et que la pelure commence à se détacher.
3. Transférer les tomates, l'ail et ½ tasse du liquide de cuisson dans un mélangeur ou un robot culinaire. Laisser refroidir un peu avant d'ajouter l'oignon, le sel, le poivre, la sauce adobo et le piment, et réduire en purée onctueuse.
4. Parsemer le poulet avec l'origan; saler et poivrer au goût.
5. Chauffer 4 cuillères à soupe d'huile à feu moyen-vif dans une grande casserole ou un poêlon profond.
6. Lorsque l'huile est chaude, saisir les cuisses de poulet 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées, mais pas entièrement cuites. Retirer de la casserole ou du poêlon et réserver dans un bol.
7. Verser les 2 dernières cuillères à soupe d'huile dans la casserole et chauffer à feu moyen-vif. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les pâtes.
8. Faire revenir pendant quelques minutes en remuant constamment jusqu'à ce que les pâtes dégagent une odeur de grillé mais sans les laisser brûler. Verser la purée de tomates sur les pâtes; comme la sauce giclera, il vaut mieux utiliser le couvercle comme protection contre les éclaboussures.
9. Remuer et couvrir partiellement. Laisser la sauce cuire environ 5 à 6 minutes en continuant de remuer de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle noircisse et forme une purée épaisse.
10. Nicher le poulet précédemment doré sur les pâtes, verser le bouillon de poulet par-dessus, remuer

## Casserole de pâtes au poulet et chipotle avec fromage

doucement et couvrir d'un couvercle hermétique.  
Réduire à feu doux et cuire pendant 50 minutes.

11. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
12. Retirer le couvercle et parsemer le fromage sur les pâtes. Placer la casserole au four et faire cuire 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et qu'il commence à dorer légèrement. Servir chaud.
13. Placer les tranches d'avocat sur le dessus et verser la crème mexicaine sur le dessus.