

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## Escalopes de poulet aux tomates grappes



Pour 4 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 12 tomates grappes
- 4 escalopes de poulet
- 5 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre, huile, herbes de Provence

Préchauffez le four à th.6-7 (200°C) pendant 10 min.

Pelez et hachez aulx et oignons, parsemez-en un plat huilé.

Coupez les tomates en deux et placez-les dans le plat. Posez dessus les escalopes de poulet.

Salez, poivrez, parsemez d'herbes de Provence et arrosez de vin blanc.

Enfournez pour 25 min de cuisson en arrosant souvent la volaille de jus de cuisson. Servez aussitôt.