



Filet de poulet gratiné

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 3 spl ou 6 pp par pers

- 4 filets de poulet
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 boîte de tomates concassées
- Herbes de Provence
- Sel, poivre
- 70 gr de gruyère râpé

Verser les tomates concassées dans un récipient. Saler, poivrer et rajouter les herbes de Provence. Mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 200°.

Verser cette préparation dans un plat à gratin. Poser les filets de poulet sur cette sauce tomate simplifiée.

Couper les tranches de jambon de manière à recouvrir les filets de poulet puis parsemer le gruyère râpé sur votre plat.

Enfourner pour 20 minutes.

Au bout de ce temps, passer votre four à 250° pour faire gratiner le fromage si vous le souhaitez (à surveillance de près)

Servir comme ici avec des pâtes recouvertes de sauce tomate et une poêlée de légumes verts.