

POULET À L'ITALIENNE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 6 Personnes

- 6 escalopes de poulet (800g)
- 2 tomates > 1 oignon
- 2 boules de mozzarella
- sel - poivre
- herbes de Provence
- 2 CS d'huile d'olive
- 100ml d'Eau > 1 Kubors

Recette :

- > Eplucher l'oignon et le couper en rondelles fines
- > Couper les tomates en rondelles
- > Etaler les escalopes de Poulet dans un plat allant au four
(J'ai utilisé le plat Ultra Pro de chez Tupperware)
- > Mettre une couche de rondelles d'oignon et une couche de rondelles de tomates sur les escalopes de poulet
- > Verser l'huile d'olive sur l'ensemble du plat > Rajouter l'eau et le kubors émietté
- > Assaisonner Sel et Poivre
(Rajouter le couvercle si vous utilisez Ultra pro Tupperware)
- > Enfournier le plat 20 mn à 210°C
- > couper la mozzarella en rondelles
(Enlever le couvercle si vous utilisez Ultra pro Tupperware)
- > Ajouter les herbes de Provence
- > Mettre les rondelles de mozzarella sur l'ensemble du plat
- > Ré-enfournier encore 15 mn à 210°C
(Sans le couvercle si vous utilisez Ultra pro Tupperware)
- > Server