

♣ Poulet bruschetta au four, vite fait de Pierre de Lune

1 bte (10 oz) de tomates étuvées italiennes, non égouttées
2 gousses d'ail, hachées fin
1 pqt (120g) de mélange à farce Stove top pour poulet
1½ lb de poitrines de poulet désossées, coupées en bouchées
1 c. à thé de basilic séchés
1 tas. de fromage mozzarella râper

CHAUFFER le four à 400°F. Déposer les tomates avec le jus dans un bol moyen. Ajouter l'ail et le mélange à farce; remuer juste assez pour mouiller le mélange à farce. Mettre de côté.

DÉPOSER le poulet dans un plat de 13 x 9 po; parsemer de basil et du fromage. Couvrir du mélange à farce.

CUIRE au four; 30 min. ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Commentaires des usagers:

J'ai déjà fait cette recette et c'est vraiment bon et simple à faire. Le goût est surprenant. Moi, j'avais trouvé cette recette sur le site de Kraft.
Chantalain

Le Livre de recettes de Mireille

<http://www.recettes.genieciel.com>

Recette No: 18276 - Créé le: 2006-02-21