THE J.M. SMUCKER Co

Poulet parmesan en casserole

Poitrines de poulet panées dans un bain de sauce tomate et garnies de fromage mozzarella fondu. Mélangez, préparez et faites cuire ce souper qui met l'eau à la bouche dans une seule casserole, vous aurez ainsi moins de vaisselle.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	30 mins	6	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 sachets de levure levée rapide Fleischmann’s® (2 ¼ c. à thé/11 ml chacun)
- 2 c. à thé (10 mL) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) d’eau chaude (120 °F – 130 °F/50 °C – 55 °C)
- 3 c. à table (45 mL) d’huile végétale ou de canola
- 1 c. à table (15 mL) d’ail, haché
- **Garniture :**
- 3 tasses (750 mL) de poitrines ou de doigts de poulet panés cuits, hachés
- 2 tasses (500 mL) de sauce tomate du commerce – au choix (tomates basilic ou ordinaire)
- 3/4 tasse (175 mL) de poivrons rouges grillés
- 1 tasse (250 mL) de fromage mozzarella, râpé
- 1 c. à thé (5 mL) d’assaisonnement à l’italienne

Directions

Step 1:

Pâte : graisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L). Mélanger tous les ingrédients dans le moule préparé. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

Step 2:

Garniture : disperser le poulet également sur la pâte. Verser la sauce tomate sur le poulet et parsemer les poivrons hachés. Garnir du fromage et de l’assaisonnement à l’italienne.

Step 3:

Faire cuire en mettant dans un four froid. Régler la température à 350 ºF (180 ºC). Faire cuire 30 minutes ou jusqu’à ce que ce soit cuit.

Pour faire changement, utiliser du poulet rôti au lieu du poulet pané. On peut aussi utiliser un reste de dinde du temps des fêtes et voilà un repas vite fait pour la famille.

Images

