


FILET DE POULET GRATINÉ À LA PROVENÇALE AVEC PAIN AU LEVAIN



INGRÉDIENTS

10 

- 10 filets de poulet
- 5 oignons
- 3 pain au levain
- 500 g d'Alioli polimento Bresc
- 500 g de Bruschetta paprika Bresc
- 315 g de fromage râpé
- 40 g de beurre
- 40 g d'huile d'olive
- 25 g d'Erbe Italiano Bresc
- 25 g de Strattu di pomodoro Bresc
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Bruschetta Poivron grillé 325g



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Saler et poivrer les filets de poulet. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et y faire frire les filets de poulet jusqu'à cuisson complète. Les mettre ensuite dans un plat allant au four et faire revenir les oignons dans la même poêle. Ajouter les herbes italiennes (Erbe Italiano) et le strattu di pomodoro et faire cuire jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Répartir les oignons sur les filets de poulet. Égoutter la bruschetta au paprika et mélanger avec l'alioli pimienta. Verser la sauce sur les filets de poulet, saupoudrer de fromage et faire gratiner le poulet environ 5 minutes au four. Faire griller le pain au levain au four à 225 °C pendant 3 minutes. Servir les filets de poulet avec le pain.