



Recette

CASSEROLE DE POULET CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- 1 sachet de mélange de soupe à l'oignon
- 1 tasse de babeurre (1 tasse de lait mélangé à 2 c. à thé de vinaigre qu'on laisse reposer quelques minutes)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 gousses d'ail
- 4 poitrines de poulet sans peau
- 2 tasses de légumes mélangés
- ¼ tasse de chapelure
- 1 c. à soupe de margarine

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350° F.
2. Dans un bol, mélanger la soupe à l'oignon, le babeurre, la farine et l'ail. Bien mélanger.
3. Dans un plat légèrement graissé, placer les poitrines de poulet, entourer de légumes et ajouter le mélange à soupe.
4. Cuire au four à couvert 20 minutes.
5. Retirer le couvercle et déposer en surface la chapelure mélangée à la margarine.
6. Cuire environ 25 minutes à découvert.