

Recette



Poulet en sauce

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 6

INGRÉDIENTS :

- 1 brocoli, coupé en bouquet et pied en lanière
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de crème de céleri
- 1 conserve (10 oz; 284 mL) de crème de poulet
- Quelques morceaux de poulet cuit
- 2 à 3 tasses (200 à 300 g) de croûtons à l'ail
- 250 gr. de cheddar râpé

PRÉPARATION :

- Déposer les brocolis au fond d'une casserole allant au four
- Mélanger ensemble la crème de céleri et la crème de poulet en ajoutant 1 seule conserve (10 oz; 284 mL) d'eau. Incorporer aux brocolis.
- Ajouter le poulet. Étendre les croûtons par-dessus le mélange et parsemer généreusement de cheddar.
- Cuire à 400°F (200°C) pendant 20 minutes.

