

Divan de poulet

Ingrédients	CPE	Maison
Poitrine de poulet désossée cuite	6 kg	4 (400g)
Crème de brocoli	1 grosse canne	1 petite canne
Mayonnaise	350 ml	45 ml
Brocoli surgelé ou frais	3 kg	1 pied ou 1 sac (artic garden)
Carotte râpée gros	4-5	1
Poivron rouge en petits morceaux	2	1 1/2
Zucchini en morceaux	1-2	Au goût
Tranches de pain en cubes	10-12 tranches (~1 pain)	1-2
Fromage cheddar (doux et fort) en dés	2 tasses	1/4 tasse
Paprika	15 ml	Au goût
Poivre, Ass. Kirkland s sel	10 ml ch.	Au goût
Estragon séché	30 ml	Au goût
Poudre d'ail	5 ml	Au goût

1. Blanchir les légumes.

2. Une fois cuites, couper les poitrines de poulet en cubes. Mélanger avec les légumes, crème de brocoli et la mayo, et le 2/3 des épices.

3. Mélanger le pain avec le reste des épices. Le pain peut être légèrement huilé afin que les épices y adhèrent.

4. Étaler le mélange poulet légumes dans un plat de cuisson au four. Déposer le pain sur le dessus et enfourner pour bien réchauffer et griller le pain, environ 20 minutes à 350 F.

Servir avec des vermicelles de riz (1/2 paquet), assaisonnés à la pâte de basilic ou de basilic frais.