



ESCALOPE PIZZAÏOLA ET SES POMMES DE TERRE FORESTIÈRES



2 pers.



30 min.



550 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

2 escalopes de poulet / 2cs. de sauce tomate /
100g. de mozzarella / 400g. de pommes de terre
Agria / 50g. de lardons / 200g. de champignons

FOND DE PLACARD

Beurre / Sel / Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 180C°.

Pommes de terre. Éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux. Bien laver et essuyer les morceaux de pommes de terre pour éviter qu'ils ne collent.

Champignons. Éplucher et couper les champignons en lamelles.

Cuisson pommes de terre forestières. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et ajouter les pommes de terre. Saler. Laisser cuire quelques minutes, puis ajouter les champignons et les lardons. Laisser cuire (un couteau doit pouvoir transpercer la pomme de terre sans difficulté).

Escalopes de poulet. Mettre les escalopes de poulet à cuire dans une poêle avec un peu de beurre. Une fois cuite aux 3/4, déposer les escalopes de poulet dans un plat à gratin et les recouvrir avec la sauce tomate et 2 à 3 tranches de mozzarella.

Cuisson. Terminer la cuisson des escalopes au four pendant 5 minutes à 180C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.