

Poulet au parmesan

Ingrédients

- 1 conserve de tomates entières
- 3 poitrines de poulet
- 1 tasse de fromage râpé
- ½ tasse de chapelure italienne
- ¼ tasse fromage parmesan frais

Instructions

1. Hacher les tomates à l'aide de l'Extra-chef. Placer la sauce tomate dans le contenant de 3 L de la TupperOndes.
2. Mettre la chapelure et le fromage parmesan dans un bol et bien mélanger. Y déposer ensuite les poitrines de poulet coupées en lanières. Braser pour bien enrober le poulet.
3. Déposer ensuite les poitrines de poulet sur la sauce tomate et couvrir de fromage rapé.
4. Cuire avec le couvercle 15 minutes seul ou 20-25 minutes en superposition.