



5 15

Divan au poulet

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

29 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 467; protéines 51 g; matières grasses 18 g; glucides 22 g; fibres 1 g; fer 2 mg; calcium 249 mg; sodium 864 mg

Le divan au poulet est un incontournable de la cuisine américaine, et pour cause: on adore sa texture à la fois crémeuse et croquante ainsi que ses saveurs hyper réconfortantes. Notre recette qui se prépare en 5 ingrédients, 15 minutes est parfaite pour un souper rapide!

Ingrédients



4 petites poitrines de poulet sans peau coupées en cubes



1 brocoli coupé en bouquets



1 boîte de 540 ml de crème de poulet prête à servir



250 ml (1 tasse) de cheddar râpé



2 tranches de pain coupées en dés

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Faire dorer les cubes de poulet sur toutes les faces de 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Dans un plat de cuisson, déposer les cubes de poulet, le brocoli et la crème de poulet. Remuer. Parsemer de cheddar.
- 4 Dans un bol, mélanger les cubes de pain avec un filet d'huile d'olive. Répartir les cubes de pain sur le fromage.
- 5 Cuire au four de 25 à 30 minutes.