

# metro



## Savoureux poulet parmesan au four

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

4 Demi-poitriines de poulet désossées, sans peau (environ 450 g (1 lb))

1 Sachet de mélange à soupe Fines herbes savoureuses avec ail Knorr® Lipton Recette®

125 ml Chapelure sèche nature (1/2 tasse)

75 ml Sauce style mayonnaise 1/2 moins de gras (1/3 tasse) Hellmann's®

640 ml Sauce pour pâtes (22 oz)

180 ml Fromage mozzarella léger râpé (3/4 tasse)

350 g Spaghetti cuit (12 oz)

### Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Combiner le mélange à soupe Fines herbes savoureuses avec ail Knorr® Lipton Recette® avec la chapelure dans un plat peu profond.

Enrober uniformément le poulet de sauce style mayonnaise, puis du mélange de chapelure.

Disposer dans un plat de cuisson de 3,5 L (13 po x 9 po).

Cuire au four pendant 20 minutes.

Verser 375 ml (1 ½ tasse) de sauce pour pâtes sur le poulet, puis garnir de fromage.

Cuire au four jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et que le fromage ait fondu, environ 10 minutes.

Servir avec le reste de la sauce pour pâtes réchauffée et le spaghetti cuit chaud.

Truc : Sautez des épinards frais avec de l'ail et de l'huile d'olive pour un plat d'accompagnement riche en nutriments et approuvé par la famille.

Source : Knorr

## Accords bières et mets

**Équilibrée et désaltérante**

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

**Mentions légales**

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---