

GRATIN de poulet double fromage
4 petit poulet désossés
1c. à thé origan séché
1t. sauce tomates CANNO
1/3t. from. herbes sail léger
1 1/2t. from. râpé 4 fromages
1 sachet Shake & Bake ^{léger}
ORIGINAL

Aplatir poulet ds ziploc
Mél. chapelure + origan
paner + mettre sur tôle
Cuire à 400° durant 15min.

Mélanger sauce + Phila et
chauffer dans casserole.
jusqu'à from. bouillie

Déposer scc sur poulet + from
Remettre au four
10 minutes



9.5/10