Poulet tomates, basilic et mozzarella

Des blancs de poulet dans une sauce tomate au basilic, gratinés de mozzarella fondante. Un plat italien tout simple.

4 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 15 g de huile d'olive
- 500 g de coulis de tomates
- 1 c. à café de sucre
- 10 feuilles de basilic
- 125 g de mozzarella
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon, l'ail et l'huile dans le bol.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le coulis, le sucre, le sel et la moitié du basilic.
4. Cuire la sauce.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Disposer les blancs de poulet dans un plat à gratin et les couvrir de sauce.
6. Poser les tranches de mozzarella et cuire 25 minutes à 180°C au four.
7. Parsemer du reste de basilic à la sortie du four.

Le conseil de Tiha
Égoutte bien la mozzarella sur du papier absorbant, ton gratin ne baignera pas dans l'eau.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.