



# POITRINE DE POULET AVEC CROÛTE DE PARMESAN

par le Chef David Cocker

**UTILISE : POITRINES DE POULET FAIBLES EN SODIUM 90 g ENTIÈREMENT CUITE DE REUVEN**

Prep & Cuisson : 65 minutes

Portions : 50

## INGRÉDIENTS

50 morceaux (4,5 kg) de poitrines de poulet faibles en sodium 90 g entièrement cuites de Reuven (code de produit 10827), décongelés  
6 tasses (1,5 L) de mayonnaise  
2 tasses (220 g) de fromage parmesan, râpé  
4 tasses (320 g) de chapelure Panko  
2 c. à table (30 mL) de thym, séché  
¼ tasse (60 mL) de persil, finement haché  
25 tasses (6,25 L) de riz, cuit  
25 tasses (6,25 L) de légumes saisonniers cuits

## PRÉPARATION

Dans un bol en acier inoxydable, mélanger le parmesan, la chapelure Panko, le thym et le persil.

Badigeonner de mayonnaise les poitrines de poulet faibles en sodium 90 g entièrement cuites de Reuven décongelées et presser fermement les poitrines de poulet dans le mélange de chapelure.

Déposer sur une plaque de cuisson. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que l'enrobage soit doré.

Servir avec du riz et des légumes saisonniers.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.co](http://www.reuven.co).