



POULET PARMESAN AU FOUR

par le Chef David Cocker

UTILISATION : BOUCHÉES DE POULET FARCIES AU FROMAGE ENTIÈREMENT CUITES

Prep & Cuisson : 55 minutes

Portions : 4-5

INGRÉDIENTS

Sauce marinara

1 grande boîte (28 oz) de tomates pelées entières

1 oignon jaune moyen, pelé et coupé en deux

2 grosses gousses d'ail, émincées

2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive vierge extra

1 c. à thé (5 mL) d'origan séché

Sel, au goût

Assemblage

25 (700 g) de bouchées de poulet farcies au fromage entièrement cuites de Reuven (code de produit 49710)

1/2 tasse (125 mL) de sauce marinara (ci-dessus)

3 c. à table (45 mL) d'aïoli à l'ail

2 c. à thé (10 mL) de persil, émincé

1 c. à table (15 mL) de fromage parmesan, râpé

1 c. à table (15 mL) de zeste de citron (facultatif)

Baguette de 6 po, tranchée (facultatif)

PRÉPARATION

Sauce marinara

Dans une casserole moyenne à fond épais, mélanger tous les ingrédients de la sauce marinara. Faire mijoter à feu moyen; puis réduire à feu doux. Continuer de faire mijoter pendant 45 minutes en remuant occasionnellement. Après 45 minutes, retirer l'oignon et utiliser une cuillère en bois pour écraser les tomates et les gousses d'ail. Utiliser un mélangeur à immersion pour obtenir la consistance désirée. Ajouter le sel au goût et réserver.

Assemblage

Préparer les bouchées de poulet farcies de fromage entièrement cuites de Reuven selon les instructions sur l'emballage. Verser la sauce marinara chaude dans un bol et garnir d'aïoli à l'ail. Ajouter les bouchées de poulet et garnir de persil, de fromage parmesan et de zeste de citron. Servir avec des tranches de baguette chaudes. (facultatif)



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.