

Poitrines de poulet à la moutarde et au Brie canadien



INGRÉDIENTS

POULET:

- 60 ml (1/4 tasse) moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) jus de citron, fraîchement pressé
- 1 oeuf, battu
- 1 ml (1/4 c. à thé) poivre noir du moulin
- 6 poitrines de poulet désossées, sans peau, coupées en deux
- 170 ml (2/3 tasse) chapelure fine
- 60 ml (1/4 tasse) beurre
- 180 g (6 oz) brie canadien, coupé en tranches très fines

SAUCE AU MIEL ET À LA MOUTARDE:

- 80 ml (1/3 tasse) miel liquide
- 45 ml (3 c. à soupe) moutarde de Dijon
- 45 ml (3 c. à soupe) moutarde de Meaux (moutarde à l'ancienne)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C/350 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger la moutarde de Dijon, le jus de citron, l'oeuf et le poivre. Badigeonner les poitrines de poulet de ce mélange, puis les enrober de chapelure.
3. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les poitrines de poulet et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
4. Retirer les poitrines de poulet du poêlon et les déposer sur une plaque de cuisson allant au four. Couvrir chaque poitrine de tranches de Brie.

5. Cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le poulet soit cuit.
6. Mélanger les ingrédients de la sauce au miel.
7. Napper les poitrines de poulet de la sauce au miel et à la moutarde. Servir aussitôt.