

Casserole de poulet Florentine

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet sans peau et os
- beurre
- 3 cu. à thé d'ail émincé
- 1 cu. à table de jus de citron
- 1 boîte de crème de champignons
- 1 cu. à table d'herbes italiennes
- 1/2 tasse de fromage Parmesan
- 1 sac d'épinard pré-cuits
- 4 onces de champignons frais pré-cuits
- 2/3 tasse de morceaux de bacon (frais et pré-cuits)
- 2 tasses de fromage mozzarella rape

Préparation

1. Pré-chauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C).
2. Placer les poitrines de poulet sur une plaque avec papier parchemin et cuire pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose et que le jus soit clair. Retirer et mettre de côté.
3. Augmenter la température du four à 400 degrés F (200 degrés C)
4. Faire fondre le beurre dans une poêle à medium. Brasser régulièrement et ajouter l'ail, le jus de citron, la crème de champignons, herbes italiennes et le fromage Parmesan.
5. Répartir les épinards dans le fond d'un plat de cuisson de 9 x 9.
6. Couvrir avec les champignons.
7. Verser la moitié de la sauce sur les champignons.
8. Ajouter un peu de fromage Mozzarella
9. Répartir les poitrines de poulet et couvrir avec le reste de la sauce.
10. Saupoudrer les morceaux de bacon sur le tout et couvrir avec du fromage mozzarella.
11. Cuire 20 à 25 minutes dans le four jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le fromage soit gratiné.