

Poitrine de poulet en croûte "romagnola" avec sauce tomate



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 200 ml
- Basilic quelques feuilles
- Chapelure 200 g
- Huile d'olive vierge extra
- Oarmesan râpé 50 g
- Oignon 1/2
- Persil quelques feuilles
- Poitrine de poulet 400 g
- Poivre à discrétion
- Sel

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Préparer la sauce tomate avec **Pomì coulis de tomates**. Chauffer un filet d'huile et faire revenir l'oignon, verser la sauce et laisser cuire 20 minutes, en ajustant le sel à la fin.

Passer au mixeur la chapelure avec le basilic, le persil, du sel, du poivre, de l'huile et le parmesan râpé. Utiliser ce mélange parfumé pour paner le poulet coupé en petits morceaux.

Graisser une poêle antiadhésive et faire revenir le demi oignon haché. Ajouter les morceaux de poulet panés et lorsqu'ils sont cuits, les servir accompagnés de sauce tomate.