

Poulet Coquette à la Baby Boy

4 portions

Ingrédients

Poulet

- 4 poitrines de poulet
- 4 tranches de fromage au choix (mozzarella pour un goût plus doux, vacherin pour un moyen, gruyère pour un plus corsé)
- ¼ de tasse de chapelure
- ¼ de tasse de parmesan râpé
- ¼ de tasse de farine
- 1 œuf battu légèrement
- Huile d'olive

Sauce

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 1 échalote française, hachée
- 1/3 de piment rouge haché
- 125 ml (½ tasse) de tomates séchées, hachées
- 125 g (½ tasse) de prosciutto, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan frais, finement ciselé
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 15 %
- 250 ml (1 tasse) de fromage Saint-Paulin, râpé
- Sel et poivre frais moulu au goût

Pâtes fraîches au goût

Étapes

Poulet

- Mélanger la chapelure et le parmesan.
- Saupoudrer les poitrines de farine.
- Tremper dans l'œuf.
- Enrouler de chapelure.
- Dorer les poitrines dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Mettre les tranches de fromage sur les poitrines.
- Cuire au four préchauffé à 350 degrés de 25 à 30 minutes.

Sauce

- Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre.
- Y faire dorer l'échalote, le piment rouge et le prosciutto.
- Ajouter les tomates séchées vers la fin et cuire environ 2 minutes.
- Mélanger tous ces éléments avec l'origan dans un robot culinaire.
- Remettre dans la poêle.
- Ajouter la crème et le fromage.
- Poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes.
- Assaisonner au goût.

Servir bien chaud sur le poulet et les pâtes fraîches.