

Poulet aux tomates et à la mozzarella en deux étapes

TEMPS DE PRÉP

5 MIN

TEMPS TOTAL

30 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à s. huile végétale
- 4 poitrines de poulet sans peau, désossées
- 1 boîte Soupe condensée Tomates, de CAMPBELL'S®
- 1 c. à t. feuilles d'origan séché, hachées
- 1/2 tasse mozzarella, râpée en filaments

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Faire revenir le poulet dans l'huile chaude, à feu mi-vif, dans une grande poêle.
2. Ajouter 1 boîte de soupe Condensée Tomates, de Campbell®, et les feuilles d'origan broyées. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Saupoudrer de mozzarella.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.

