

# Poulet aux amandes et au parmesan



Rendement : 4 portions



Préparation : 5 minutes



Cuisson : 15 minutes

2 grosses poitrines de poulet désossées, sans la peau  
Sel et poivre du moulin, au goût  
15 ml (1 c. à soupe) d'ail granulé  
60 g (1/2 tasse) de **fromage parmesan râpé Saputo**  
125 ml (1/2 tasse) d'amandes moulues  
45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola  
250 ml (1 tasse) de sauce tomate du commerce  
115 g (1/4 lb) de **fromage Mozzarellissima Saputo**, en 4 tranches  
4 bouquets d'origan

Couper chaque poitrine de poulet en 2 morceaux sur le sens de l'épaisseur de manière à obtenir 4 tranches. Assaisonner généreusement sur les deux faces de sel, poivre et ail granulé.

Dans une assiette à soupe creuse, mélanger le parmesan et les amandes. Presser les tranches de poulet dans ce mélange de manière à les enrober complètement.

Préchauffer le four à 260 °C (500 °F).

Dans une poêle non adhésive, chauffer l'huile à feu moyen élevé. Cuire deux tranches de poulet à la fois, 3 minutes sur chaque face.

Dans une petite casserole, réchauffer la sauce tomate à feu moyen doux.

Déposer les tranches de poulet dans un plat allant au four et coiffer chacune d'une tranche de fromage. Cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Répartir la sauce dans 4 assiettes chaudes. Déposer un morceau de poulet et garnir d'un bouquet d'origan.

Alimentée par **Saputo**