

Gratin de poulet, purée au munster

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 3 escalopes de poulet
- ✓ 1 sachet de purée Mousline Nature
(ou pommes de terre)
 - ✓ 350 ml de lait
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 1 munster
- ✓ 1 cuil à soupe d' huile d'olive
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Hachez le poulet au hachoir à viande.

Dans une poêle, faites dorer les oignons hachés avec l'huile 5 min

Ajoutez le poulet et poursuivez la cuisson 2 min.

Salez et poivrez.

Préparez la purée instantanée selon le mode d'emploi

Ajoutez quelques morceaux de fromage dans votre purée
et bien mélanger.

Dans de grands ramequins, répartissez le poulet puis la purée
et des lamelles de munster.

Passez 3 minutes sous le grill du four ou 15 min au four
le temps que le fromage fonde.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!