

# Gratin de poulet épiceé et pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 1 personne :

3 pommes de terre moyennes

1 cuil à café d'ail semoule

2 blancs de poulet

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 cuil à café de paprika

4 tranches fines de poitrine fumée

Fromage râpé

110 g de sauce tomates

Sel & poivre

Préparation :

Epluchez, coupez les pommes de terre en cubes pas trop gros  
puis faites les cuire dans une eau salée pendant 20 à 25 min

à partir du moment que l'eau bout

Une fois cuites égouttez les

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Beurrez un petit moule à gratin.

Coupez le poulet en petits cubes, placez les dans un saladier,  
salez, poivrez.  
Réservez.

Dans un saladier, versez la sauce tomate, ajoutez le poulet, l'ail,  
l'oignon, l'huile d'olive, les pommes de terre et le paprika.  
Mélangez bien délicatement.

Grillez les tranches de poitrines.

Coupez les en morceaux et ajoutez les dans le saladier

Versez le mélange dans le plat à gratin.

Couvrez de fromage râpé.

Enfournez pour environ 25 à 30 min à 180°C (Th.6).

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!