

## Gratin de poulet à la mozzarella

Vous pouvez accompagner ce plat avec toutes sortes de légumes ou féculents. C'est une recette vraiment épatante, goûteuse et délicieuse ! De plus, elle est rapide à préparer et peu onéreuse.

**PRÉPARATION :**  Préparation 15 min Cuisson 25 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

400 g Blanc(s) de poulet

1 Poivron(s) rouge(s)

100 g Mozzarella

100 ml Crème liquide

200 ml Eau

Sel poivre

1 Cubes Knor

### 1.

Préchauffez le four à th.7 (200°C).

### 2.

Coupez les filets de poulets en lanières ou en gros cubes.

### 3.

Salez, poivrez, puis disposez-les dans un plat à gratin.

### 4.

Ajoutez sur le poulet, le poivron coupés en petits dés.

### 5.

Mélangez la poudre du sachet de soupe, à l'aide d' un fouet, avec la crème et l'eau.

### 6.

Versez le tout sur la viande.

### 7.

Disposez ensuite sur le plat, la mozzarella finement tranchée.

### 8.

Enfournez pour environ 25 min.

---

### ASTUCES

Pour cette recette de Gratin de poulet à la mozzarella, vous pouvez compter 15 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de gratins, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).