# Gratin de poulet au gruyère avec un sachet de soupe

Plat Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 20 mn
**Cuisson :** 25 mn

*Accompagnez ce plat de riz nature. Une recette originale et rapide à préparer avec un sachet de soupe...*

## Ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 2 courgettes
- 1 sachet de soupe - "velours de tomates à la mozzarella" de knorr
- 100 ml de crème - liquide
- gruyère - râpé
- sel
- poivre

## Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Salez et poivrez les escalopes de poulet, puis disposez-les dans un plat à gratin.
3. Recouvrez des courgettes préalablement lavées et coupées en dés.
4. Dans un bol, mélangez le sachet de soupe avec la crème et 200 ml d'eau. Versez le tout sur le poulet et saupoudrez de gruyère râpé.
5. Enfournez pendant 25 minutes.

Proposé par

**La Guillaumette**

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode