

## Cassolette à l'italienne



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Les ingrédients réunis dans ce plat aux saveurs italiennes vous garantissent une bonne dose de réconfort !*

Recette proposée par : Amandine L'homel

### Ingrédients

- 2 escalopes de poulet
- 6 tranches de coppa
- 6 champignons de paris
- 1 boule de mozzarella
- 2 cs de crème fraîche - épaisse
- 1 cc d'huile
- muscade
- 1 cc d'origan - séché
- 0,25 cc de pimentón
- 0,25 cc de gingembre - moulu
- sel, poivre du moulin

### Préparation

- 1 Coupez le blanc de poulet en morceaux assez fins, de même pour les champignons.
- 2 Faites-les bien revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à coloration. Ajoutez l'origan écrasé entre vos mains, le gingembre, le Pimenton, le poivre et la muscade. Laissez dorer généreusement. C'est cette coloration qui va donner une jolie couleur dorée à la crème.
- 3 Ajoutez la crème épaisse et mélangez l'ensemble, puis retirez du feu.
- 4 Disposez une tranche de coppa dans chaque cassoulette, ajoutez un peu de poulet à la crème, une tranche de coppa et ainsi de suite. Ouvrez la boule de mozzarella et partagez-la en petits morceaux. Placez-les dans les cassolettes pour gratiner.
- 5 Enfourez en position grill jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Dégustez aussitôt avec des pâtes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

