

## Poulet gratiné à la mozzarella

### Ingrédients

*Préparation: env. 25 min*

*Pour 4 personnes*

4 blancs de poulet, 500-600 g, coupés en 8 tranches fines

2 cs de tapenade verte

sel

poivre

4 tomates, coupées en quartiers et épépinées

300 g de mozzarella, coupée en tranches

1 cc d'herbes italiennes

sel

poivre

paprika



### Préparation

1. Badigeonner les escalopes de tapenade. Saler et poivrer généreusement, les disposer dans un plat à gratin (env. 25 x 35 cm).

2. Garnir de tomates et de mozzarella, parsemer d'herbes. Assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika.

3. Cuire 15-20 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Servir avec une salade verte arrosée d'huile et de vinaigre.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 340 calories, 43 g de protéines, 2 g de glucides, 18 g de lipides.

