



Temps Total
30 MIN.

Portion
10 OZ / 310 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
12

Une margarita classique contient des tomates et de l'huile d'olive, de la mozzarella et du basilic – mais remplacer les épinards frais par du basilic donne à ce plat de poulet une touche de fraîcheur.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1 c. à s.	15 mL
Ail frais, haché	1 c. à t.	5 mL
Épinards frais	2 lb	1 kg
Fromage mozzarella	3 lb	1 1/2 kg
Poitrines de poulet, grillées et tranchées	12 na	12 na
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis Verve®	4 lb (1 petit sac)	2 kg

INSTRUCTIONS

1. Ajouter de l'huile dans une casserole et ajouter de l'ail, cuire pendant 2 à 3 minutes.
2. Ajouter des épinards frais.
3. Trancher la mozzarella fraîche.
4. Mettre en plat 1/2 tasse d'épinards sautés.
5. Ajouter en alternant une tranche de poulet et une tranche de 4 à 5 oz de mozzarella sur un lit d'épinards.
6. Ajouter une louche de 4 oz de Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis Verve® sur le poulet et le fromage.