

Poulet à la Florentine

- 1 Bouquet de brocoli cuit et égoutté
- 2 Tasses de poulet cuit coupé en dés
- 1 Boîte 10 oz. Crème de poulet
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1 C. à thé jus de citron
- 1/2 Tasse fromage cheddar râpé
- 2-3 tranches de pain frais coupé en dés
- 2 C. à table de beurre fondu, paprika et persil

Dans un plat carré (8po) déposer le brocoli.

Placer le poulet par dessus.

Mélanger crème de poulet, mayonnaise, jus de citron et étendre su le poulet et le brocoli.

Parsemer le pain et le beurre.

Étendre le fromage et garnir de paprika et persil.

Cuire à découvert à 350°C pendant 25 minutes servir avec des nouilles au beurre.