

Poulet Parmesan (Patricia)

Poitrines de poulet
Vinaigrette Italienne
Fromage parmesan râpé finement

Placer les poitrines dans un plat allant au four.
Badigeonner de vinaigrette.
Saupoudrer de fromage
Couvrir et cuire 350° au four, à la fin de la cuisson découvrir.

Sauce à l'ananas

1 Tasse jus d'ananas
¼ Tasse oignons haché finement
2 c. à table de bovril poulet
2 c. à table de cassonade
3 c. à table de sauce chili
1 c. à thé de sauce Worcestershire
Persil haché

Mijoter quelques minutes et épaissir avec du féculé de maïs dilué dans l'eau froide.