

# Gratin poulet tomates



## Ingrédients nécessaires

tomate cerise : 200g  
émincée de poulet grillé : 200g  
poivron : 1  
huile : 10cl  
farine : 3cs  
sel : 4 pincée(s)  
poivre : 6 pincée(s)  
crème liquide : 20cl  
basilic : 1cc  
échalote : 2

## Préambule

Amuse-toi à créer un gratin très original au poulet et à la tomate. C'est délicieux et très équilibré. Miam !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C. Puis, épluche et coupe les échalotes en petits morceaux.



## Etape 2

Fais cuire dans une poêle 5 cl d'huile avec les échalotes et l'émincée de poulet.



### Etape 3

Dans un saladier, mélange la crème, les œufs, la farine, le sel, le poivre et le basilic.



### Etape 4

Ajoute le poulet, les échalotes et mélange.



### Etape 5

Lave le poivron et ôte les graines. Coupe-le en petits morceaux.



### Etape 6

Lave les tomates cerises et ajoute-les ainsi que le poivron au mélange précédent.



### Etape 7

Utilise les 5 cl d'huile restant pour huiler un plat à gratin.



### Etape 8

Verse tout dans le plat.



### Etape 9

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de ton gratin. Il doit cuire environ 25 minutes à 180°C. Bon appétit !

