

POULET RANCH AU BACON GRATINÉ

3-4 poitrines de poulet (moi 4)

6 à 8 cuillères à soupe de vinaigrette ranch (moi beaucoup plus)

6 à 8 tranches de bacon (moi jambon)

1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar ou Monterrey Jack (moi plus)

-Préchauffer le four à 400 °F.

-Sortez un plat pyrex que vous huilez légèrement avec de l'huile d'olive et déposez les poitrines de poulet.

-Verser 2 cuillères à soupe de sauce ranch sur chacune des poitrines de poulet.

-Mettre le bacon par-dessus la sauce ranch sur les poitrines de poulet.

-Mettre le plat au four pendant 30 minutes.

-Ajouter le fromage râpé et faire cuire à BROIL pendant un autre 5 minutes.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***