



## Recette : Poitrines de dindon sauvage au parmesan

**Portion :** 8 portions

**Exécution :** Assez facile

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 30 minutes au four à 350 F



## Ingrédients

### Liste des ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan râpé
125 ml (1/2 tasse) de chapelure
1 kg (2 lb) de poitrines de dinde désossées sans la peau, coupées en 8
80 ml (1/3 tasse) de farine tout usage
2 œufs légèrement battus
Beurre
750 ml (3 tasses) de sauce à spaghetti ou à pizza divisée
400 g (1 lb) de fromage mozzarella en tranches

## Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un plat peu profond, mélanger le parmesan avec la chapelure. Fariner les tranches de dinde, puis les tremper dans les œufs et ensuite les enrober de la chapelure au parmesan. Secouer légèrement pour enlever tout excédent et laisser reposer sur une grille métallique pendant 10 minutes.

Dans une grande poêle, faire fondre un peu de beurre. Y faire revenir les tranches de dinde, quelques-unes à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Ajouter du beurre au besoin.

Étaler la moitié de la sauce à spaghetti dans un plat rectangulaire d'une capacité de 3 litres, peu profond et allant au four. Y déposer des couches de dinde et de mozzarella en alternant. Avec une cuillère, déposer le reste de la sauce sur le pourtour du plat.

À découvert, cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien chaude.

**Bon appétite!**