

# BRUSCHETTA POULET ET HARICOTS VERTS

*Base tomate et maïs*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



## **Ingrédients :**

- 4 grandes tartines de pain
- 2 belles escalopes de poulet
- 200g de sauce tomate
- 4 poignées de haricots verts
- 150g de maïs
- Persil
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## **Préparation :**

- 1) Faire préchauffer le four en mode grill.
- 2) Couper les escalopes de poulet en petits morceaux et les faire cuire à la poêle avec un trait d'huile d'olive et du paprika justement dosé.
- 3) Equeuter des haricots verts et les faire cuire à l'eau dans une grande casserole.
- 4) Tartiner généreusement les tranches de pain de sauce tomate et les faire griller au four pendant quelques minutes pour qu'elles soient croustillantes.
- 5) Y répartir les morceaux de poulet cuisinés, les haricots verts cuits et saupoudrer de grains de maïs et de persil frais. Saler et poivrer.
- 6) Déguster bien chaud.

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

→ Pour une recette express un soir de semaine pressé, utiliser de la sauce tomate cuisinée, des haricots verts en bocal et des émincés de poulet déjà préparés (au rayon charcuterie de votre supermarché).