

# Filet de poulet garni

Plat

Difficulté: Facile

Durée: 1h30

Personnes: 4

## Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 2 tomates grappes ou rondes
- ricotta
- huile d'olive
- épices de provence
- Menthe, persil plat, basilic ou roquette

## Préparation

Laisser mariner pendant une heure le filet de poulet dans un bain d'huile d'olive avec des épices de Provence

Les cuire au grill

Déposer une cuillère à soupe de ricotta sur la viande grillée

Placer une grosse tranche de tomate sur le fromage

### Tomate ronde

C'est la tomate de référence, de grosseur moyenne et de forme régulière, elle vous est proposée avec son pédoncule. Elle peut être consommée crue (en salade, snack) ou cuite de nombreuses façons (grillées, cuites au four, mijotées, en potages, en sauce).

*Nous les commercialisons en pack de 4.*