

## *Escalopes de poulet à la Pizzaiola*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 min.

### **Ingrédients:**

- 4 escalopes
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- Thym ou romarin
- 50g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile
- 1 échalote
- Persil
- Sel
- Poivre

### **Recette:**

- Chauffez le beurre et l'huile dans une casserole
- Faites dorer les escalopes des deux côtés, baissez le feu et ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail émincé, le thym ou le romarin  
Salez, poivrez et laissez cuire à feu doux
- Avant de servir, saupoudrez de persil et d'échalotes émincées