

## Émission 8 – En toute simplicité !

---



### Poulet à l'orange

#### Ingrédients

4 poitrines de poulet désossées  
1 tasse de marmelade d'orange  
1 tasse de vinaigrette Catalina  
½ sachet de soupe à l'oignon  
Zeste d'une orange  
Sel & poivre

#### Préparation

- Déposer les poitrines de poulet dans un plat allant au four
- Saler & poivrer
- Mélanger tous les autres ingrédients ensemble
- Verser la préparation sur le poulet
- Cuire au four 350 F° environ 50 - 60 minutes à découvert

*Bon appétit !*

## Émission 8 – En toute simplicité !

---



**EXPRESSÉMENT**  
**CUISINE**

### Tourte au poulet & aux champignons

#### Ingrédients

3 tasses de cubes de poulet cuit  
2x 227 g de champignons tranchés  
Beurre  
1 boîte de conserve (284 ml) de crème de poulet  
2 tasses de cheddar X-fort ou de fromage suisse râpé  
Sel & poivre  
1 paquet de pâte au beurre  
1 jaune d'œuf

#### Préparation

- Cuire au beurre les champignons
- Saler et poivrer
- Laisser de côté et refroidir
- Mélanger ensemble le poulet, le fromage et la crème de poulet
- Recouvrir l'intérieur du moule à charnière de pâte au beurre en la laissant déborder
- Verser la moitié de la préparation de poulet
- Étendre la moitié des champignons sur le dessus
- Déposer l'autre moitié de préparation de poulet
- Ajouter le reste des champignons sur le dessus
- Rabattre l'excédent de la pâte en refermant le pâté
- Dorer le dessus avec le jaune d'œuf
- Cuire au four à 350 F° pendant environ 1 – 1 1/4 heure

*Bon appétit !*

## Émission 8 – En toute simplicité !

---



### Gâteau dulce choco-banane

#### Ingrédients

1 mélange à gâteau au chocolat  
3 œufs  
½ tasse huile  
2 bananes  
2 tasses de crème à fouetter 35 %  
1 petit pouding instant à la vanille  
1 x 300 ml de dulce de leche  
Biscuit brownies au chocolat  
Chocolat

#### Préparation

- Préparer le gâteau avec les œufs, l'huile et l'eau et cuire selon les instructions sur la boîte
- Refroidir
- Fouetter la crème
- Saupoudrer celle-ci du pouding vanille et mélanger délicatement
- Creuser le centre du gâteau
- Découper les bananes en gros morceaux et les déposer dans le centre
- Napper les bananes avec le 3/4 du dulce de leche
- Ajouter par-dessus la crème fouettée
- Décorer de biscuits concassés en gros morceaux et de copeaux de chocolat
- Enrober le gâteau avec le reste du dulce de leche

*Bon appétit !*