



Comité de Quartier

Saison  
2021 / 2022

La cuisine de Monique et Jacqueline

# Escalopes farcies

Recette de Laurent Mariotte



## Ingrédients

- . 4 blancs de poulet (épais)
- . 200g de fromage de Chèvre frais
- . 2 poignées d'olives vertes dénoyautées
- . 1 brin d'estragon
- . 4 tr de jambon cru
- . 1 pincée de piment d'espelette
- . 3 c.a.s d'huile d'olive

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 à 20 mn

Préchauffer le four à 200 ° (6/7°)

Couper les blancs de poulet dans l'épaisseur pour former une poche.

Concassez les olives avec le fromage frais.

Ciselez l'estragon et incorporez-le au mélange avec le piment d'Espelette.

Farcissez les blancs de poulet avec le mélange au fromage de chèvre. Posez chaque blanc sur une tranche de jambon cru et roulez cette dernière autour du poulet.

Huilez un plat allant au four.

Disposez les blancs farcis et enfournez pendant 15 à 20 mn.

Dégustez avec une salade verte

Meilleurs  
Vœux



07/02/2022

Prochain  
Rendez-vous