

Blanc de poulet farcies aux pommes

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 2 petites pommes hachées
- ✓ 6 cl de vin blanc
- ✓ 1 cuillère à soupe de chapelure
- ✓ 6 cl d'eau
- ✓ 4 escalopes de poulet
- ✓ 1 1/2 cuillères à café de Maïzena
- ✓ 15 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de persil frais haché

Préparation : *Recettes de Celine*

Epluchez et coupez vos pommes le plus petit possible.

Mélanger les pommes et la chapelure.
Réserver.

Déposez vos escalopes les unes après les autres sur une planche à découper ou sur votre table entre deux feuilles de papier sulfurisé ou du film étirable, les aplatir avec un rouleau à pâtisserie ou le fond d'une casserole.

Garnir chaque blanc de poulet avec le mélange aux pommes et les rouler en les maintenant avec un cure-dents ou les ficeler comme j'ai fait
c'est plus facile pour la cuisson.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les blancs de poulet.
Ajouter le vin et l'eau.

Couvrir et laissez mijoter 15 à 20 minutes.

Le poulet ne doit plus être rose. Mettre le poulet dans un plat de service.

Délayer la maïzena avec une cuillère à soupe d'eau et verser dans la poêle.
Déglacer.

Dès que la sauce épaissit, remettre le poulet dans la poêle
et bien les enrober de sauce.

Remettre le poulet sur un plat de service , versez la sauce dessus
et saupoudrer de persil.

Bon appétit à toutes & tous !!