

Paupiettes de Poulet à la Mimolette

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 12 min

Ingédients pour 2 personnes :

- 2 escalopes de poulet
- 2 tranches de mimolette
- Sel / Poivre

Préparation :

Aplatir les tranches de poulet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Salez et poivrez en surface, déposer une tranche de mimolette puis rouler.

Enroulez dans du film étirable, torsader les deux extrémités pour former un boudin bien serré.

Portez une casserole d'eau à ébullition, y plonger les escalopes roulées dans le film, laisser bouillir 12 minutes puis égoutter.

Enlever le film, couper net les deux extrémités de la paupiette et servir tout de suite accompagné d'un écrasé de pommes de terre

Recettes de Céline

Bon appétit à toutes & tous !!