

# Paupiettes de Poulet au Dauphin

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 12 min

## **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 2 escalopes de poulet
- Fromage Le Dauphin  
(ou autre fromages)
- Sel

## **Préparation :**

Couper le fromage en grosses lamelles et placez-le 1 h au congélateur.

Ouvrir correctement vos escalopes de poulet.

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

Saler en surface, déposer une lamelle de Dauphin puis  
rouler l'escalope sur elle-même.

Enrouler dans du film étirable, torsader les deux extrémités pour former  
un boudin bien serré, et les placer dans des sacs congélations.

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

Enlever le film,

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**