

# **Escalope de poulet farcie au chorizo à la sauce tomate**

**Difficulté :** Facile

**Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min**

## **Ingédients pour 2 personnes :**

- ✓ 2 belles escalope de poulet (ou dinde)
- ✓ 1 chorizo
- ✓ 4 tranches d'emmental

## **Sauce tomate :**

- ✓ 4 tomates
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 morceau de sucre
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & poivre

## **Préparation :**

*Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Placez une première escalope entre deux feuilles de papier cuisson et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou fond de casserole, aplatissez-la

Sur chaque escalope déposez 1 tranche d'emmental puis  
1 morceau de chorizo de 6 cm.

Roulez-les sur elle même puis ficelez-les

Mettre un peu d'huile dans une poêle et y faire doré les roulés,  
une fois doré, placez-les dans un plat allant au four, réservez.

Plongez les tomates dans une eau bouillante pendant 30 secondes.

Plongez-les en suite dans l'eau glacé et épluchez-les  
et coupez-les en petits dés.

Hachez l'ail et l'oignon. *Recettes de Caline*

Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole et ajoutez-y les dés de tomates, l'oignon et l'ail et le chorizo.

Laissez cuire 30 minutes à feu doux, à découvert, en remuant de temps en temps.

Ajoutez enfin le morceau de sucre.

Assaisonnez et mélangez de nouveau afin que le sucre fonde.

Mixez la sauce.

Versez la sauce dans le plat avec les roulés et déposez par dessus 2 tranches d'emmental, enfournez pour 15 à 20 min

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**