

Paupiettes de poulet au lard fumé

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 Blancs de poulet
- ✓ 25 g de de parmesan
- ✓ 50 g de fromage frais à tartiner
- ✓ 4 à 6 tranches de poitrine de porc fumée
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Posez un blanc de poulet sur une planche à découper et à l'aide d'un couteau entailler les filets dans le sens de la longueur de façon à former comme un portefeuille

Répétez l'opération avec les autres blancs.

Râpez le Parmesan

Dans un bol, mélanger le Parmesan, le fromage frais, le sel et le poivre.

Étalez la farce sur la moitié des blancs de poulet.

Refermez-les blancs avec la seconde partie

Entourez chaque blanc de poulet avec 2 à 3 tranches fines de poitrine fumée.

Elles doivent se chevaucher.

Fermez chaque extrémité par un pic à brochette

Versez l'huile d'olive dans le plat allant au four.

Enrobez chaque paupiette d'huile et les déposer dans le plat.

Enfournez pour 30 min de cuisson en retournant souvent les paupiettes.

Servir les paupiettes bien chaudes avec une bonne purée maison ou un bon écrasé.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!