

Blancs de poulet farcis au Pont-L'Évêque

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 escalopes de poulet d'environ 120 g,
- 4 tranches de jambon cru (ou de poitrine tranchée finement),
- 1 Pont-L'Évêque (160 g).

Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).

Ôter la croûte du fromage, couper 4 tranches de 1 cm d'épaisseur. Inciser les blancs de poulet dans l'épaisseur sans les couper complètement. Y glisser une tranche de fromage, puis enrouler chaque blanc dans une tranche de jambon (voire deux, si nécessaire).

Beurrer un plat à gratin et y déposer les escalopes. Enfourner pour une vingtaine de minutes, le temps que le jambon dore, que le poulet cuise à cœur et que le fromage fonde.

Servir accompagné de pommes fruits que l'on aura fait revenir dans du beurre, avec une échalote émincée.

Remarque : Attention au sel, le fromage et le jambon en contenant beaucoup. On peut éventuellement napper le tout d'une sauce à base de crème fraîche, du reste de pont l'évêque et de pommeau flambé au préalable (ou bien, à défaut, de calvados ou de cidre).