

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



25 MIN



4 P.



RIESLING GRAND CRU
FRANKSTEIN 2016

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCIE TOMATES CONFITES ET MOZZARELLA

Ingrédients

- 4 Escalopes de poulet
- 4 tranches de jambon cru
- 1 boule de mozzarella
- 12 pétales de tomate séchées
- Sel, poivre

Progression

- Coupez la mozzarella en tranches. Emincez les tomates séchées. Coupez chaque tranche de jambon en 2.
- Aplatissez les escalopes de poulet en les étalant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de film alimentaire.
- Retirez la feuille de film du dessus, puis répartissez sur chaque escalope le jambon, les tomates séchées et la mozzarella, poivrez.
- Roulez les escalopes sur elles-mêmes dans le film alimentaire de façon à former 4 roulades bien serrées. Nouez les extrémités de chaque boudin.
- Déposez-les dans une eau frémissante à 83 degrés et faites-les cuire 25 min. Déroulez le film, servez en tranches parsemées de poivre ou de piment d'Espelette.