

# ROULADE DE POULET FARCI À L'ITALIENNE

6 PERS.



- 18 tranches de poitrine fumée
- 6 escalope de poulet
- 2 boules de mozzarella
- Beurre d'escargot
- 1 poivron (rouge ou jaune)
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- Basilic – sel - poivre - paprika fumé

- Préparation 30 min – Cuisson 40 min
- Ouvrez et aplatissez les escalopes de manière à obtenir des escalopes assez fines.
- Placez les tranches de poitrine fumée les unes à côté des autres, en les faisant légèrement se chevaucher.
- Déposez par-dessus, les escalopes de poulet, salez très légèrement, poivrez. Placez sur le poulet, la mozzarella et des lamelles de poivrons et 3 tomates cerises coupées en deux. Parsemez de basilic ciselé et de pignons de pin.
- Roulez les escalopes et faites-les maintenir à l'aide de ficelle de cuisine.
- Poivrez et ajoutez du paprika fumé par-dessus. Faites chauffer l'huile dans une poêle et dorez les poitrines de poulet de tous côtés temps de 10 minutes.
- Retirez les roulades de poulet (bien dorées) et mettez-les dans un plat allant au four. Placez sur chaque roulade le beurre d'escargot de manière uniforme. Couvrez avec une feuille d'aluminium et mettez-les au four pour 40 minutes à 200°C. *(si les escalopes sont fines, vous pouvez continuer la cuisson à la poêle pendant 10 à 20 minutes et ne pas passer au four)*
- Enlevez le papier après 20 minutes de cuisson et laissez-les cuire à découvert en les arrosant de temps en temps avec leur jus Sortez les roulades, enlevez la ficelle et coupez-les en tranches
- Vous pouvez les servir chaudes avec une salade verte ou un légume de saison cuit à la vapeur