

Filet De Poulet Ou Dinde Farcis



Nombre de personnes : 2

Ingrédients

250 gr de pommes de terre sel - poivre - 100 ml d'huile - 400 gr de filet de poulet ou dinde
Thym - 200gr de fromage à pâte pressée - 100 gr de jambon blanc - un peu de gruyère râpé

Préparation

Préchauffer le four à 180° C Couper les pommes de terre en rondelle
Mettre les rondelles de pommes de terre une à une dans un plat tapissé de papier sulfurisé
Saler et poivrer

Arroser de 50 ml d'huile

Mettre au four 15 min

Après Mettre les rondelles de pommes de terre en les superposant dans un autre plat allant
au four en 2 rangées

Découper le poulet ou dinde en fine en 4 tranches

Tout en superposant

Déposer 1 tranche sur chaque rangée de pommes de terre pommes de terre

Saler, mettre un peu de thym Arroser de 50 ml d'huile

Mettre la moitié du fromage sur les escalopes

Mettre le jambon

Remettre la reste du fromage

Remettre le reste des tranches de poulet

Saler, mettre un peu de thym

Parsemez de gruyère râpé

Mettre au four 25 min

Servir en parsemant de persil