

# Paupiettes de Poulet aux asperges et sa sauce « Chèvre »

Nombre de personnes : 4  
Temps de Préparation : 25mn  
Temps de Cuisson : 40mn+10mn  
Total du temps à prévoir : 1h\*  
\*(car la préparation de la sauce  
se fait pendant la cuisson des  
escalopes!)

## Ce qu'il vous faut :

4 Escalopes de Poulet  
1 Bocal d'asperges vertes (190gr)  
1 Petite bûche de chèvre (120gr)  
20cl de crème liquide  
2 C.à café de Fond de veau  
Huile d'olive  
Sel & Poivre

## Le Post'it d'Aramis

Un riz Pilaf ou des  
pommes de terre au four  
vont très bien en  
accompagnement.  
Vous pouvez remplacer le  
Poulet par de la Dinde et le  
fond de veau par du fond  
de volaille !

*Un mélange original et inattendu !*



**Salez et Poivrez** les escalopes des deux cotés .

**Disposez** 4 asperges (coupées en deux) sur chacune des escalopes, puis roulez-les et ficelez.

**Badigeonnez-les** d'huile d'olive et placez-les dans un plat allant au four.

**Enfournez** à four chaud (Th 7 équivalant à 200°) pendant 40mn. (Retournez-les au bout de 20mn et surveillez la cuisson)

**Versez** la crème dans une casserole avec le fond de veau et faites chauffer.

Puis **Ajoutez** à la crème, la bûche de chèvre que vous aurez préalablement coupé en dés.

**Mélangez** bien afin de faire fondre le chèvre et obtenir ainsi une sauce onctueuse.

**Disposez** les escalopes, en assiette, versez un peu de sauce dessus et **Servez** aussitôt ... *sans oublier votre accompagnement !*