

Escalopes de poulet et céleri

Sauce roquefort.



Pour 6 personnes :

- ½ boule de céleri rave (400 gr)
- 25 ml d'huile d'olive
- 6 petits oignons nouveaux
- 6 escalopes de poulet (150 gr chacune)
- 120 gr de roquefort
- Poivre 5 baies à volonté
- 5 ml de paprika
- 100 ml de fromage blanc
- 100 ml de crème légère
- 1 bouquet de cerfeuil



Eplucher le céleri rave, le couper en gros cubes et le mettre dans le **Micro Cook rond 2.25L**. Verser l'huile, mélanger et faire cuire couvert 7 minutes. Eplucher les oignons en conservant un peu de vert et les hacher dans le **Turbo Max**. Prendre une escalope de poulet, bien l'aplatir avec le **Rouleau Modulo**, poser dessus un peu d'oignons hachés, un morceau de roquefort et rouler délicatement. Maintenir l'escalope roulée avec 2 pique-olives. Faire de même avec les autres escalopes de poulet.

Disposer les escalopes roulées sur le céleri-rave dans le **Micro Cook rond 2.25L**, poivrer et saupoudrer de paprika. Couvrir, faire cuire à nouveau 6 min 30 et laisser reposer 5 min.

Dans un **Ravier 300 ml**, mélanger le fromage blanc et la crème légère, puis arroser les escalopes de ce mélange. Fermer et terminer la cuisson, 1 minute.

Servir sans attendre saupoudrer de cerfeuil haché au **Turbo Max**.