

C'est quoi ce bruit ?

<http://cestquoicebruit.com/>

Doulet au camembert

Préparation : 5 minutes / Cuisson : 15 minutes

Points ww : 9 pp par personne

La Chouquette (21 mois) a aimé.

Ingrédients pour 2:

- 2 blancs de poulet
- 50 g de camembert (1/4)
- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 1 cc de fond de volaille
- 200 g de champignons
- 10 cl de crème fraîche liquide allégée à 15%



- 1) Faites revenir rapidement la poitrine dans une poêle antiadhésive. Pendant ce temps, retirez la croûte du fromage.
- 2) Aplatissez vos blancs de poulet, salez et poivrez légèrement. Sur un côté, déposez 2 tranches de poitrine sur chaque puis 25 g de camembert. Repliez l'autre face par-dessus (comme un cordon bleu) et fermez à l'aide d'un pic.
- 3) Saupoudrez un peu de farine sur vos escalopes et faites-les cuire dans le gras de la poitrine, 5 minutes à feu vif.
- 4) Ajoutez le fond de volaille dilué dans 100 ml d'eau et laissez réduire pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire à feu doux encore 5 minutes.
- 5) Servez avec des pâtes !!

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ☺. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.

<http://cestquoicebruit.com/>