

BALLOTINES DE POULET AU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, JAMBON CRU ET FINES HERBES



Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

- 4 blancs de poulet
- 150 g de fromage frais
- 100 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 8 tranches de jambon cru
- 1 petit oignon rouge
- ciboulette
- persil
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Ouvrir les blancs de poulet en les coupant dans l'épaisseur pour obtenir des escalopes minces. Bien les aplatis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie par exemple.

Faire revenir l'oignon émincé dans du beurre. Réserver.

Râper le Vacherin Fribourgeois AOP et le mélanger avec le fromage frais, l'oignon, le persil et la ciboulette. Assaisonner.

Sur chaque escalope, tartiner 1 à 2 cuillerées du mélange Vacherin Fribourgeois AOP - fromage frais et déposer 2 tranches de jambon cru.

Rouler les escalopes sur elles-mêmes dans le papier cellophane en faisant un nœud aux extrémités.

Plonger les rouleaux dans une casserole d'eau bouillante, et laisser cuire 15 minutes à petit bouillon.

Sortir les rouleaux avec une écumoire. Laisser tiédir.

Retirer le papier cellophane et couper chaque ballotine en deux de biais.

*Savourez
l'instant*

