

Filets de poulet au jambon farcis au chèvre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de jambon cru
- 4 filets de poulet
- 150 g de chèvre frais de type Petit Billy
- Quelques brins d'estragon ou de thym
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 200° C.

Mélangez le chèvre frais avec l'estragon ou le thym, du sel et du poivre.

Coupez les filets de poulet dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout, pour former une poche.

Garnissez-les de cette préparation.

Enroulez une tranche de jambon sec autour de chaque filet pour le maintenir fermé.

Huilez un plat allant au four et déposez-y les filets farcis.

Enfournez pour 20 à 25 minutes, et servez aussitôt avec l'accompagnement de votre choix.

<http://philomavie.blogspot.com>