

Filet de poulet à la bruschetta

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min cuisson : 25 min

Ingrédients

4 filets de poulet fermier
1 boule de mozzarella de buffala
8 tomates
1 échalote
3 c. à soupe huile d'olive
2 c à s de mélange bruschetta & olives
Sel, poivre

Recette

Emonder les tomates, les peler, les vider, les couper en dés et les assaisonner avec une c à s de bruschetta, l'échalote hachée, l'huile d'olive, saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°C.

Farcir les blancs de poulet avec le mélange de tomates et la mozzarella coupée en dés.

Déposer les blancs dans un plat huilé, les saupoudrer d'un peu de bruschetta et enfourner pour 20 à 25 min.

Accompagner ce plat d'une salade de roquette et de jeunes pousses assaisonnée au vinaigre balsamique blanc et huile de cacahuète.

Bon Appétit !