

## *Blancs de Poulet Farcis Enrobés de Bacon*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2 gros
- OLIVE(S) NOIRE(S)	25g dénoyautées (de Nyons)
- FROMAGE FRAIS	75g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- FROMAGE D'ABBAYE	4 tranches
- LARD PETIT DEJEUNER	16-20 tranches
- SAUCE BBQ	2 c à soupe
- MIEL	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dénoyautez les olives. Coupez-les un peu au couteau.
- Ajoutez le fromage frais, le concentré de tomates et les herbes de Provence. Salez et poivrez. Mélangez.
- Ouvrez les blancs de volaille en portefeuille. Farcissez-les avec le mélangez olives-tomates. Fermez-les.
- Entourez-les alors de fromage d'Abbaye.
- Préchauffez le four à 160°C.
- Etalez 5-6 tranches de lard petit déjeuner en les chevauchant quelque peu.
- Enrobez le blanc de poulet entouré de fromage dans ce bacon. Enveloppez encore le poulet avec 2-3 tranches dans le sens transversal pour bien contenir le tout.
- Faites chauffer 30 secondes le miel avec la sauce BBQ au micro-onde.
- Nappez la volaille enrobée sur toutes les faces avec ce mélange. Poivrez.
- Enfourez pendant 35-40 minutes.
- Servez la volaille enrobée coupée en deux avec le reste de sauce BBQ/miel.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte au vinaigre de coquelicots (DI-297).