

Blancs de Poulet Farcis Oeufs - Féta et Grenailles Roties

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2
- OEUFS	2
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- PERSIL	
- ÉPICE POUR POULET	
- GRUYÈRE RÂPÉ	30-40g
- POMMES DE TERRE GRENAILLE	300g
- BASILIC	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Huilez-les et ajoutez un peu de basilic, sel et poivre. Réservez.
- Entaillez les blancs de volaille en portefeuille former une barquette.
- Formez une boule de papier aluminium et placez-la dans le creux de la viande.
- Salez, poivrez et ajoutez les épices pour poulet.
- Saisissez la viande sur toutes les faces dans du beurre chaud.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Fouettez les blancs avec le persil, sel et poivre.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Lorsque la volaille est saisie, retirez-la du feu et ôtez le papier aluminium.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez délicatement avec les dés de féta puis versez doucement le blanc d'œuf au persil sur le fromage.
- Remettez sur le feu et couvrez. Laissez cuire doucement jusqu'à ce que le blanc soit pris.
- Déposez ensuite la viande dans un plat à gratin.
- Formez alors un nid avec le gruyère râpé et déposez délicatement le jaune d'œuf.
- Répartissez les pommes de terre autour de la volaille.
- Enfournes pour 7-8 minutes.
- Servez dès la sortie du four.