

Volaille Farcie de Chorizo et Mozzarella à la Persillade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|--------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 4-6 |
| - CHORIZO | 60-70g |
| - MOZZARELLA | 50g (sèche) |
| - PERSIL | |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites revenir les blancs de poulet dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Entaillez la volaille sur la largeur et farcissez avec 1 ou 2 rondelles de chorizo.
- Déposez le poulet farci dans un plat à gratin.
- Mélangez le jus de citron avec du persil haché.
- Badigeonnez le poulet avec la persillade.
- Saupoudrez ensuite avec la mozzarella sèche.
- Enfournez pour 15-20 minutes.
- Servez sans attendre.

