

Poulet Pané Alfredo au Lard Fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2 gros
- LARD FUMÉ	4-5 tranches
- OIGNON(S)	1 petit
- CIBOULETTE	
- FROMAGE FRAIS	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	25g
- MOZZARELLA	25g râpée sèche
- OEUF(S)	2
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- FARINE	2-3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	un filet
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez les tranches de lard en lardons.
- Faites revenir le tout dans un peu de beurre chaud.
- Transvasez dans une assiette creuse, puis mélangez avec le fromage frais, le parmesan, la mozzarella et la ciboulette. Salez peu et poivrez.
- Taillez les blancs de poulet en « portefeuille » afin de les farcir avec cette préparation. Refermez la volaille en serrant.
- Dans 3 assiettes creuses, déposez respectivement la farine dans la 1^{ère}, les œufs battus avec le lait, sel et poivre dans la 2^{ème} et la chapelure dans la dernière.
- Roulez alors les blancs de poulet farcis d'abord dans la farine.
- Puis passez-les dans l'œuf battu et la chapelure. Répétez une seconde fois le passage dans l'œuf et la chapelure afin d'avoir une double couche de panure.
- Réservez au frais au moins 20 minutes afin de figer la panure.
- Faites dorer les blancs de volaille farcis dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180-200°C.
- Déposez la viande saisie et colorée dans un plat à gratin puis ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Enfournez environ 20-25 minutes (couvrez d'aluminium si la viande se colore de trop).
- Servez dès la sortie du four.