



POULET GRILLÉ AU BLEU DE BRESSE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 filets de poulet
12 tomates cerises
8 fines tranches de lard
200g de bleu de Bresse
huile
sel, poivre

Préchauffer le four à 210°.

Dans une poêle, verser un filet d'huile et faire dorer les filets de poulet salés et poivrés de chaque côté 8min.

Trancher en 2 les filets sans aller au bout, et insérer à l'intérieur, 3 tomates cerises tranchées en 2, 50g de bleu de Bresse, et entourer chaque filet de 2 tranches fines de lard.

Mettre dans un plat allant au four et enfourner 20min.

Déguster avec des haricots verts ou des crozets.