POULET RÔTI AU NAZARETH

Instructions:

Trancher les filets de poulet dans la longueur et les assaisonner de poivre, de sel et de thym.

Les farcir avec le fromage Nazareth râpé et les fermer avec les tranches de lard.

Les saisir de chaque côté dans une poêle avec un peu de beurre Nazareth.

Les retirer et les envelopper d'alu. Cuire les filets de poulet pendant 25 min dans un four préchauffé à 220°C.

Les sortir du four, ôter l'aluminum et les dresser sur une assiette avec de la salade et des pâtes.

Terminer par une touche finale : un peu de fromage Nazareth râpé sur les filets de poulet.

Serves:
4 people
Type de recette:
Plat principal
Niveau de difficulté:
3