



Les plats principaux

Roulé de poulet au jambon Serrano et gorgonzola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes poulet
100 grammes de gorgonzola
8 tranches du jambon serrano
poignée basilic
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Glissez les filets de poulet entre 2 feuilles de film alimentaire et aplatissez-les autant que possible. Salez et poivrez généreusement. Déposez ensuite chaque filet sur 2 tranches de jambon Serrano. Garnissez de basilic et de gorgonzola émietté.

Enroulez fermement et placez les roulades sur une plaque de cuisson. Arrosez d'huile d'olive et faites cuire pendant 20-25 minutes au four préchauffé à 190 °C. Servez avec de fines rondelles de pommes cuites et une salade fraîche.

