



Les plats principaux

Poulet habillé de lard au gorgonzola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poulet (blancs)
150 grammes de lard petit déjeuner
125 grammes de gorgonzola
1 poignée feuilles de sauge
pincer poivre de cayenne
huile de colza
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les filets de poulet dans la largeur en tranches inclinées puis salez et poivrez. Coupez le gorgonzola en tranches.

Déposez une tranche de gorgonzola sur une tranche de poulet et couvrez-la avec une deuxième tranche de poulet. Enveloppez le poulet dans une tranche de lard et passez un bois à brochette au travers.

Mettez le poulet sur le barbecue environ 20 minutes en le retournant régulièrement. Mélangez les feuilles de sauge dans un peu d'huile d'olive, déposez-les sur un ravier en aluminium que vous placez un peu sur le barbecue jusqu'à ce que les feuilles deviennent croquantes. Mettez les filets de poulet dans un plat et terminez avec la sauge. Saupoudrez un peu de poivre de cayenne. Servir avec une salade fraîche et des pommes cuites sur le barbecue.

Ustensiles de cuisine

Cure-dent
Barbecue

