



Les plats principaux

Grenailles au romarin et poulet farci au brie et aux pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme grenailles
4 moutarde (pointes de couteau, douce)
1 gousse d'ail (pressée)
800 grammes poulet (filets)
200 grammes de brie
2 pommes
huile d'olive
thym

Méthode de préparation

Coupez les grenailles en deux, mélangez-les avec de l'huile d'olive et l'ail puis salez et poivrez. Enfourez dans un four préchauffé à 210°C.

Faites une incision dans les filets de poulet et tartinez avec de la moutarde. Remplissez les incisions avec des tranches de brie et des rondelles de pomme puis assaisonnez avec thym, poivre et sel. Rôtissez brièvement les filets de poulet des deux côtés dans une poêle avec de l'huile d'olive puis ajoutez-les aux grenailles au four les 10 dernières minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

