



Les plats principaux

## **Filets de poulet au Brugge Fleuron**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes poulet  
200 grammes Brugge Fleuron (râpé)  
12 tranches de jambon Ganda  
300 grammes de pâtes (au choix)  
thym (séché)  
oregano (séché)  
cuillère à soupe beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Incisez les filets de poulet autant que possible et épicez-les autant à l'intérieur qu'à l'extérieur avec poivre, sel et un peu de thym. Fourrez-les ensuite avec le Brugge Fleuron râpé puis enroulez-les dans le jambon.

Faites un peu rôtir les filets des deux côtés dans le beurre. Retirez-les ensuite de la poêle, enroulez-les dans des feuilles d'aluminium et mettez-les 25 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Entretemps cuisez les pâtes al dente. Coupez le poulet en morceaux égaux que vous disposez sur les pâtes. Terminez avec quelques petites branches d'origan et encore un peu de fromage râpé.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

