

Roulades de poulet gratinées

au bacon et au comté



Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 35 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 escalopes de poulet bien fines
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de bacon en lamelles
- 200ml de vin blanc sec
- 150g de Comté râpé
- 100ml de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de lait
- Sel, poivre

Recette:

- Etaler la crème fraîche épaisse sur un côté de chaque escalope
- Répartir le bacon sur la crème avant de rouler chaque escalope et de piquer avec un ou plusieurs cure dents pour la maintenir.
- Faire dorer les escalopes sous le grill du four ou à la poêle avant de les déposer dans un plat à gratin et de les saupoudrer du Comté râpé.
- Préchauffer le four th 7 (210°C).
- Préparer la sauce en faisant chauffer le vin blanc dans une casserole. Porter à ébullition 2 à 3 minutes. Ajouter une pincée de sel, du poivre, la crème liquide, la moutarde, la gousse d'ail hachée et la maïzena délayée avec le lait. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Répartir la sauce dans le plat à gratin sur les escalopes roulées et mettre au four 30 mn.