

BLANC DE POULET AU REBLOCHON EN ROBE DE LARD

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très Facile
- **Coût de la recette** : Pas cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet
- 1 petit reblochon
- 16 à 20 tranches de poitrine fumée
- 20cl de crème liquide
- 10cl de vin blanc
- Poivre
- 2 càs de fond de volaille
- Margarine

Etapas de préparation

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Saisir les blancs de dinde dans une poêle avec un peu de margarine, (les colorer mais ne pas les cuire) saler, poivrer.
3. Recouvrir les blancs de poulet avec la moitié du reblochon coupé en tranches.
4. Entourer le tout avec les tranches de lard fumé en les chevauchant.
5. Débarrasser dans un plat à gratin et mettre au four pour 20 à 30 min
6. Dans une casserole faire bouillir le vin blanc avec les 2 càs de fond de volaille. Ajouter la moitié du reblochon restant coupé en cubes. Faire fondre le fromage en remuant constamment, puis ajouter la crème et faire réduire la sauce.
7. Dresser sur une assiette la sauce en dessous du blanc de poulet, servir avec des champignons ou légumes au choix.

