



eno
MANUFACTURE
1909

Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.com

Blanc de volaille au fromage de chèvre, estragon et lard - Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

4 blancs de volaille
4 cuil. à soupe de fromage de chèvre frais
2 branches d'estragon
8 tranches fines de lard fumé
2 tiges d'origan effeuillées
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre plancha à feu moyen.
2. Fendez les blancs de volaille en portefeuille. Étalez 1 cuil. à soupe de fromage de chèvre à l'intérieur de chaque blanc. Déposez une demi-branche d'estragon, salez, poivrez puis refermez les blancs de volaille.
3. Entourez chaque blanc de deux tranches de lard en serrant bien. Maintenez les tranches de lard en les piquant avec des cure-dents.
4. Déposez les blancs sur la plancha et faites-les cuire en les retournant assez régulièrement. Quand les blancs sont cuits à cœur passez à feu assez vif pour les dorer joliment.
5. Vous pouvez servir avec des asperges et des petits pois à la crème.