

## Blancs de poulet farcis au taleggio et à l'ail des ours



Pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet (d'env. 150 g)
- 100 g de taleggio
- 4 feuilles d'ail des ours
- paprika
- 2 à 4 tranches de jambon cru
- huile d'olives

*Farce* : couper le taleggio en 4 morceaux plats et les enrouler dans les feuilles d'ail des ours.

Entailler les blancs et y insérer la farce.  
Assaisonner avec du paprika.

Entourer chaque blanc avec une tranche de jambon cru. Fixer avec un cure-dents.

Cuisson :

Dans une poêle, cuire les blancs de poulet à l'huile d'olives à chaleur moyenne pendant env. 10 min. Tourner une à deux fois.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)